MITSUBISHI

三菱 IH クッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書

レシピ集

形名 CS-G20AKS（シー エス ジー エー ケー エス）

●ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
●「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
●「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。
●お客様ご自身では据付けないでください。（安全や機能の確保ができません。）

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

もくじ

製品登録のご案内

三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。
詳しくはホームページをご覧ください。
www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

今日からはじまる IHクッキングヒーターのある暮らし

こんな機能がお料理をより楽しく！

かんたん操作・しんせつ機能

ナンバーナビ
1・2・3でかんたん操作
- ●基本操作の順番を1・2・3で分かりやすく表示しています。
- ●はじめての方でもかんたんにお料理できます。

「1電源→2切/入→3火力」の順番で押すだけ！

音声ナビ 28～29ページ
手順や注意を音声でお知らせ
- ●操作手順や注意を音声でお知らせします。
- ●一定時間操作がないと次の操作をお知らせします。
- ●音声の大きさ、速さも設定できます。（音声が必要ないときは、音声を切ることもできます。）

見まもりセンサー 10～11ページ
人感センサーで人の動きを検知して、音声で注意やお知らせをします
- ●高温注意、加熱のしすぎなどを音声でお知らせします。
- ●揚げ物調理中、本体から一定時間離れると安全のため加熱を停止します。

便利な調理機能

揚げ物機能（左IHヒーターのみ） 18～19ページ
油温度調節機能で、揚げ物がカラッとおいしく揚がります
- ●少量油（200 g）でも揚げられます。お弁当のおかずや少量揚げるときに便利です。

水なしグリル 20～25ページ
水なし両面焼き
- ●自動メニューは、自動で魚をこんがり焼き上げます。途中で裏返す手間はありません。

切タイマー（右IHヒーター、グリル「手動焼き」のみ） 26～27ページ
煮込み料理、グリル「手動焼き」調理に便利
- ●時間を設定すれば、自動でヒーターが切れます。

快適にお使いいただくために

使えるなべと使えないなべを見わけましょう
14～15ページ

揚げ物は必ず当社専用天ぷらなべを使用し、揚げ物ボタンを使いましょう
18～19ページ

お手入れはこまめにしましょう
30～33ページ

お問い合わせの多い内容

火力に注意！
IHヒーターは高火力なので、火加減に注意しましょう。
16ページ「火力のめやす」
17ページ「IHヒーター調理のポイント」

調理中、IHヒーターの火力が弱くなる…
9ページ「温度過昇防止機能」

知らないうちにヒーターが切れていた…
9ページ「切り忘れ防止機能」
36ページ「ブザーが鳴り、加熱が止まったまたはヒーターが消えていた」

※取扱説明書中のイラストは、一部簡略化しています。
※取扱説明書中の写真やイラストは、一部実物と異なる場合があります。

安全のために必ずお守りください

誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

 警告
誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの

 注意
誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの

図記号の意味は次のとおりです。

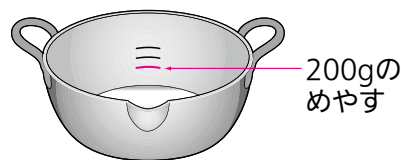
禁止	接触禁止	水かけ禁止	分解禁止	指示に従い実行する

揚げ物調理は、油に注意！

 警告

揚げ物をするときは、次のことを守らないと、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●必ず当社専用天ぷらなべを使う

※なべ底がそったり変形しているものは使わない
（なべ底のそりは0.5mm以下のものを使う）

●油の量は200g（約220mL）未満では調理しない

●揚げ物調理中はそばを離れない
●左IHヒーターの揚げ物ボタンを使う
※右IHヒーターを使うと油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎて発煙・発火・火災の原因
●当社専用天ぷらなべは加熱部の中央に置く
火災の原因

 注意

●他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しない
油温度調節機能がはたらかず、異常加熱し火災の原因

●揚げ物調理中は飛び散る油に注意する
油が飛び散ってやけどの原因
※油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできる。
（19 ページ「油の飛び散りを少なくするために」）

●油煙が多く出たら電源を「切」にする
油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因

油に注意 電源を切る

調理中、調理直後の注意！

 警告

●トッププレート高温注意ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分やなべに触れない
高温のためにやけどの原因
※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない。
（トッププレート高温注意ランプ 12ページ）

接触禁止

●炒め物と焼き物をするときは、次のことを必ず守る
・そばを離れない
・加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）
少量の油を使うため、油温が急激に上がり発煙・発火の原因

●水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる
特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。
やけど・けがの原因

 注意

●グリル高温注意ランプが点灯中は、グリル扉（ガラス窓）とその周辺の金属部分に触れない
高温のためにやけどの原因
※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない。
（グリル高温注意ランプ 12ページ）

接触禁止

●お手入れは冷えてから行う
やけどの原因

●排気口や吸気口をふさいだり、排気口や吸気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない
キッチンや本体内部が過熱して火災・やけど・故障の原因

●上面操作部や火力ランプの上に高温のなべなどを置かない
熱による変形・変色の原因

水や可燃物・危険なものを避ける！

 警告

●トッププレートの上に、缶詰、湯たんぽ、各種汚れ防止カバー、アルミホイル、アルミ製レトルトパック、ボンベおよびカセットコンロやその他の電気製品などを置かない
誤って加熱した場合、火災・爆発・やけどなどの原因

●なべなどの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しない
なべなどの熱で紙などがこげたり、安全機能が正しくはたらかず発煙・発火の原因
※各種汚れ防止カバーとは、トッププレートとなべやフライパン等との間に敷き、トッププレートの汚れを防ぐために使うもの。

●可燃物を近づけない
火災・感電・けがの原因
※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上や吸気口、排気口の上に置かない。

●本体（吸気口、排気口など）に水をかけない
漏電・ショート・火災・感電・故障の原因

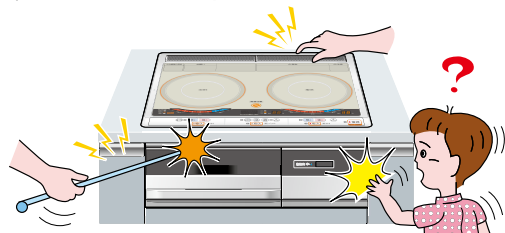
水かけ禁止

安全のために必ずお守りください

本体の取り扱いはていねいに！

警告

●子供など取り扱いに不慣れなかただけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
感電・けが・やけどの原因
※使用後は、触れたり当たらないようにグリル扉を閉める。

●吸気口、排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない
吸気口、排気口に指を入れない
火災・感電・けがの原因

●異常・故障時には、ただちに使用を中止する
火災・感電・けがの原因
※下記のような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。
〔異常・故障例〕
・こげくさいにおいがする
・触れるとビリビリ電気を感じる
・トッププレートにひびが発生した
・その他の異常、故障がある

●トッププレートに衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作・感電の原因
※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。
［トッププレートはガラス製です。上にのったり、ものを落としたりしないでください。また、傷がつくと割れの原因になります。］

●分解・改造・修理はしない
火災・感電・けがの原因
修理はお買上げの販売店またはお近くの「三菱電機ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

分解禁止

●使用後は電源を「切」にする
火災の原因
※長期不在のときは、ブレーカーを「切」にする。

指示に従う

注意

●IHヒーターの上に下記のものを置いたまま通電しない
・吸・排気カバー
・スプーンなどの金属製小物
・グリル受け皿
加熱してやけどの原因

●火気を近づけない
感電・漏電の原因

●なべを不安定な状態で使用しない
トッププレートのふちにのり上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因

●医療用ペースメーカーをお使いの方が、本製品をご使用される場合は、医療用ペースメーカーの取扱説明書および担当医師の指示に従う
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがある。

医師と相談

決められたやりかた以外では加熱しない！

注意

●IHヒーターでアルミ製容器（うどんなどが入った簡易なべ）を加熱しない
容器が赤熱したり、穴があいてやけどの原因
※なべに移して加熱してください。

●空だきをしたり、加熱しすぎない
なべの温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因
なべのそり、変形、トッププレートの破損の原因

●調理以外の目的で使用しない
火災の原因

グリル調理について

注意

●必ず受け皿を使用する
火災の原因

●調理中は本体から離れない
調理物が発火して火災の原因

●必要以上に加熱しない
加熱しすぎると発火の原因

●扉を引き出したときに、上から強い力を加えない
扉や受け皿が落下してけがをしたり器具を破損する原因

●グリル用の小石などは使わない
発火・発煙・やけどの原因

●吸・排気カバーの上にものを置かない
グリル取っ手が熱くなり、やけどの原因
本体内部の温度が上がり、故障の原因

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源を切り、次の手順で消火する

指示に従う

1 電源を切る
2 吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このとき扉の周囲から煙が出ます

●炎が消えるまで扉を引き出さない
（空気が入り、炎が大きくなります。）

●扉（ガラス窓）に水をかけない
（ガラスが割れます。）

指示に従う

●使用後は必ずお手入れをする
受け皿やグリルあみなどについた油分は残さず洗い落とす
続けて焼くときは、受け皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから次を焼く
受け皿などに調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因
※グリルあみにアルミホイルをセットするとお手入れが簡単です。
（アルミホイルのセットのしかた 21ページ）

お手入れする

ご使用上のお願い

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
（磁力線により本製品が故障する原因）

●使用中は磁力線が出ているため、下記のような磁気に弱いものは近づけない
・キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど（記録が消えるおそれがある。）
・ラジオ、テレビなど（受信障害を及ぼすことがある。）

●市販のIHヒーター用感熱プレート※は使わない（本体故障の原因）
※鉄などでできた板状のもので、IHヒーターに直接のせて加熱する。その熱を利用して、IHヒーターでは使えない素材のなべを加熱するもの。

●グリル受け皿に水は入れない
（庫内に水がこぼれた場合、本体内部に水が入って本体故障の原因）

●害虫（ゴキブリ）などが製品内に侵入すると、故障の原因になります。
適切な環境下でご使用ください。

●吸気口・排気口などに水などの液体が入った場合、故障の原因になることもあります。大量に入ってしまった場合、または本体が動作しなくなった場合、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。47ページ

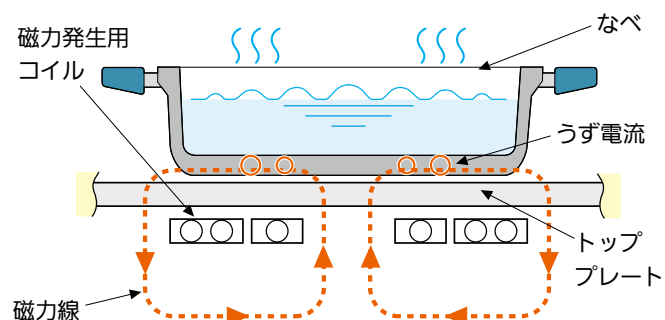
●なべ底・トッププレートについた汚れや異物は落としてから調理してください。
（汚れや異物などがついたまま調理すると、なべ底とトッププレート（ガラス面）がくっつき、割れの原因）

●キャビネット
（本体下側）に調味料・食品などを置かない
（熱による変質の原因）

●多量にふきこぼした場合、キャビネット（本体下側）にふきこぼしたものがたれることがあります。この場合、本体とキャビネットのお手入れをしてください。

ご使用の前に

IHヒーターとは…

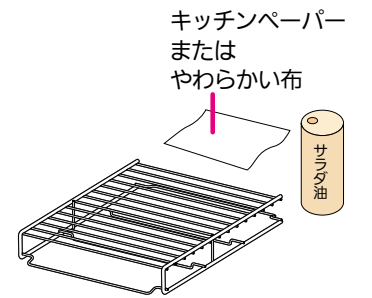
トッププレートの下の磁力発生用コイルに電流が流れると磁力線が発生し、その磁力線によってなべ底にうず電流が発生します。そのうず電流となべ底との電気抵抗によってなべ底自体が発熱します。

はじめてお使いになるときに

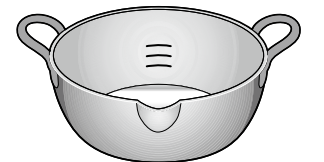
グリルあみ

使いはじめる前に、
水洗いして乾燥させてからサラダ油など食用油をうすくぬってください。
グリルあみに調理物がこびりつくのを防ぎます。

①水洗いをする。
●ナイロンたわしなどのかたいものは使わない。
（グリルあみ表面を傷つける原因）
●研磨材入りの洗剤は使わない。（グリルあみ表面を傷つける原因）

②キッチンペーパーなどで水分をよくふき取る。
●または自然乾燥させてください。

③サラダ油など食用油をグリルあみ全体にぬる。
●キッチンペーパーややわらかい布を使う。

当社専用天ぷらなべ

使いはじめる前に、
スポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、すすいで水気をよくふいてから使ってください。

安全機能

IHヒーター・グリルに対応

●温度過昇防止機能
なべ底やグリル庫内が高温になりすぎないように、自動で火力をコントロールします。
※特に予熱時、炒め物中にはたらくことがあります。温度が下がると自動でまた加熱しはじめます。

●切忘れ防止機能
調理中にヒーターを切り忘れても、最後の操作から45分（グリルの「手動焼き」は20分）がすぎると、自動的にヒーターが切れます。
・IHヒーターの45分以上の調理には、右IHヒーターで切タイマーを設定することをおすすめします。

高温注意ランプ

●トッププレート高温注意ランプ
●グリル高温注意ランプ
IHヒーターまたはグリル使用中（加熱をはじめるとすぐ点灯）、トッププレートまたはグリル扉が熱い間はランプが点灯して高温注意をお知らせします。
・電源を切った後も、トッププレートやグリル扉が熱い間は、点灯してお知らせします。

IHヒーターに対応

●小物検知機能
スプーン、ナイフなどの金属小物が置かれても、検知して加熱しません。

●空焼き自動停止機能
温度が上がりすぎたときに加熱を停止します。
・「U1」表示が出ますが、故障ではありません。

●なべなし自動停止機能
なべを置かなかったり、はずしたままにすると約1分後に自動的にヒーターが切れます。

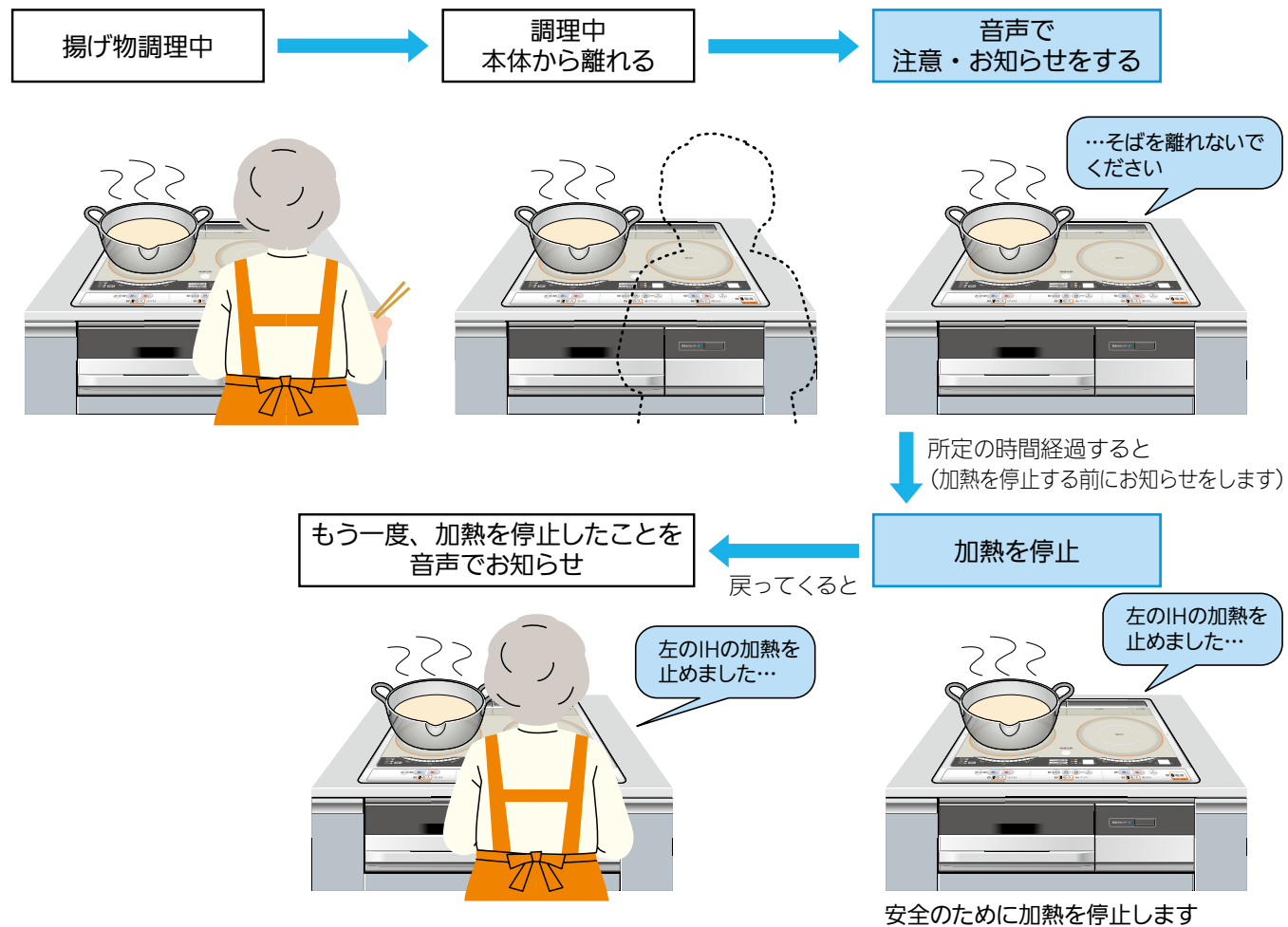
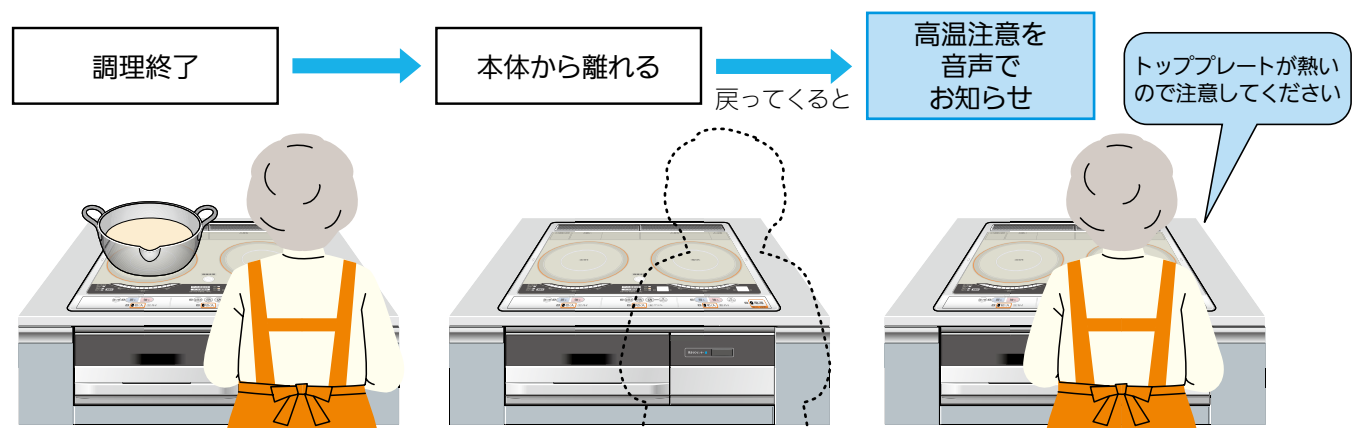
しんせつ機能

見まもりセンサー

特長

●人の動きを検知して、音声で注意やお知らせをします。
●揚げ物調理中などに本体から所定の時間離れると安全のため、加熱を停止する場合があります。
※見まもりセンサーは補助的な機能です。調理中はそばを離れないでください。

揚げ物調理中のはたらき例

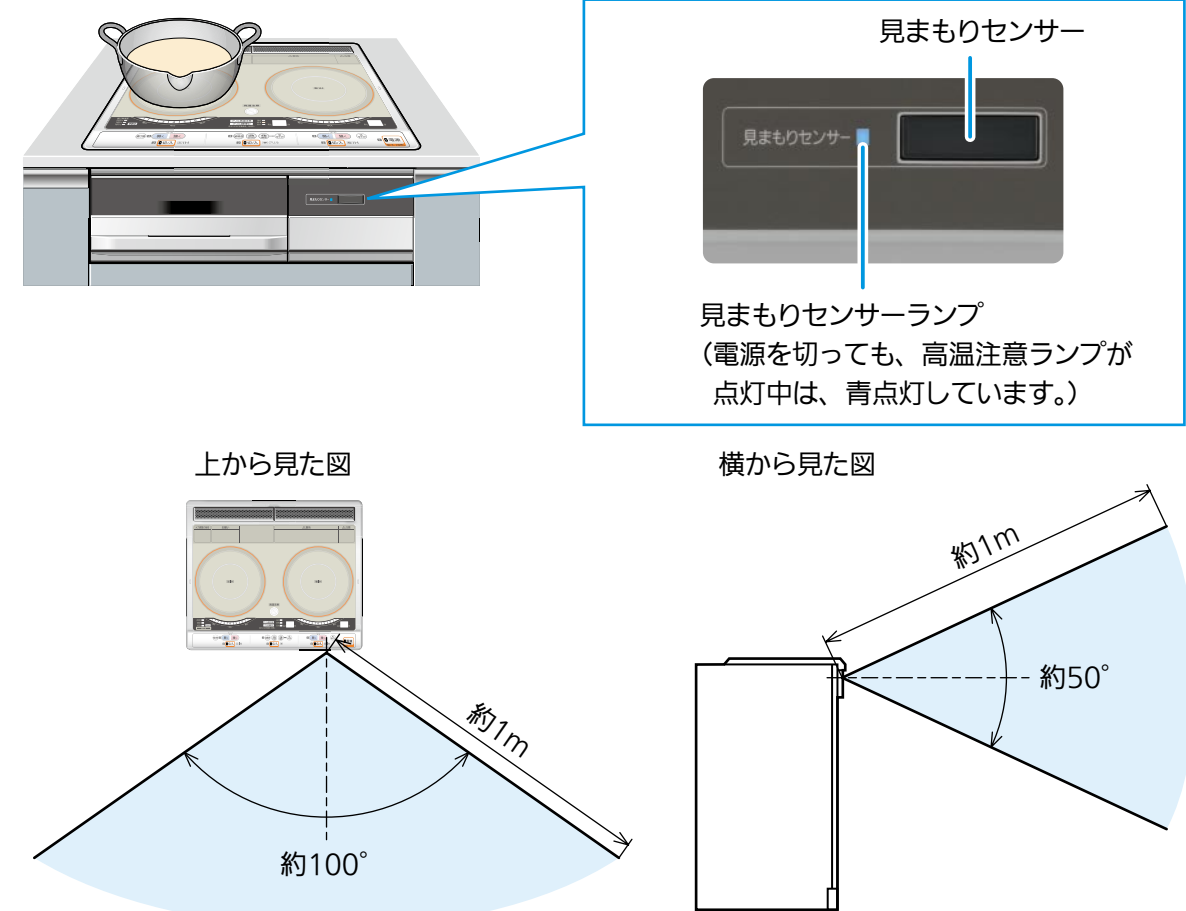
安全のために加熱を停止します

調理が終わったあと高温注意ランプが点灯しているときの例

高温注意ランプが点灯中

センサーの検知する範囲

見まもりセンサーは下記の範囲で人の動きを検知します。

上から見た図

横から見た図

お願い

●センサー部分を強く押したり、傷つけないでください。
（センサーが正しくはたらかなくなる場合があります。）
●センサーの前に物を置かないでください。
（センサーが正しくはたらかなくなる場合があります。）

お知らせ

●ひんぱんな動きに対しては、反応しません。
（音声が何度もお知らせするのを防ぐため）

●周囲の温度、明るさ、人の状態などにより、センサーの検知範囲が変わります。

●センサーに直射日光や風が当たると、センサーが正しくはたらかないことがあります。

●下記のような場合、見まもりセンサーが人がいないことを検知してから、一定時間経過すると加熱を停止する場合があります。
・揚げ物調理で、油の予熱完了後に人がいないことを検知して、約10分以上経過した場合。
（切り忘れを防止するため）
・フライパンやなべなどを予熱中、フライパンやなべが高温になり、さらに人がいない状態が続いた場合。
（切り忘れを防止するため）

●下記のような場合、人がいても「人がいない」と検知する場合があります。
・極端な厚着をしている場合。
・人がいても動きが少ない状態が続いた場合。
・人が静止した場合。
・夏場で室温が30℃以上あるときなど、室温が高く人の体温との温度差が小さい場合。

●下記のような場合は、人がいなくても「人がいる」と検知する場合があります。
・本体の前で、ペット（犬や猫など）が、動き回っている場合。
・本体の前で、首振り式の電気ヒーターなどが動いている場合。

●電源を切っても高温注意ランプが点灯中は、見まもりセンサーランプは青点灯し、人の動きを検知して、音声でお知らせをします。

各部のなまえとはたらき

本体

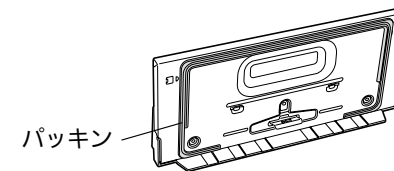
グリルあみをセットするとき、向きに注意する。

奥 側

扉 側

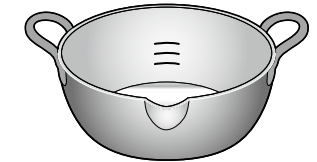
前脚

※グリルあみは消耗品です。
塗装が傷んだ場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

46ページ「追加購入するとき」

※パッキンは消耗品です。次のような場合は交換が必要です。
①柔軟性がなくなった
②ひびが入り、さけた
③グリル扉の周辺から煙が多く出るようになった
交換については、お買上げの販売店にお問い合せください。

46ページ「追加購入するとき」

付属品

当社専用天ぷらなべ[1個]

⚠注意

●上面操作部や火力ランプの上に、高温のなべなどを置かない
(熱による変形・変色の原因)

お知らせ

●火力調節やグリル選択のめやすに、基準火力を設けています。基準火力ではブザーが長めに鳴ります。

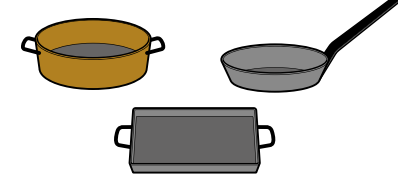
左右IHヒーター……「4」
「姿焼き」「切身・ひもの」の焼き加減……「標準」
「手動焼き」の焼き加減……「標準」
揚げ物の油温度設定……「180」℃

操作手順・表示について

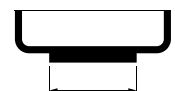
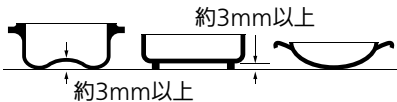
この取扱説明書では次のように表わします。

●操作手順は…… 1 2 3
●表示ランプの点灯は…… ■
●表示ランプの点滅は…… ■
●表示ランプの色は……
オレンジ：■ 青：■
消灯：□

上面操作部/表示部

(イラストのランプ、表示部は説明のためにすべて点灯させています)

使えるなべ・使えないなべ

なべの材質

なべの種類		IHヒーター
■鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー（耐熱性）		○ ・ホーローなべは、空焼きしたりこげつかせないようにする。（ホーローがとけて焼きつき、トッププレート損傷の原因）
■ステンレス	18-0 ※磁石がよくつく	○
	18-8 18-10	△ ・火力が弱くなる。・厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある。
■多層なべ ■貼り付けなべ（なべの底にステンレスなどを貼り付けている） ■溶射なべ（なべの底に鉄などをコーティングしている）		△ ・火力が弱くなったり、使えないものがある。※多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使える。・なべの底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがある。
■陶磁器（土なべなど）		× ・「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない。※形状などによっては、本製品が故障します。
■銅、アルミ		×
■耐熱ガラス		×

警告
- 揚げ物調理は必ず当社専用天ぷらなべを使う
- 当社専用天ぷらなべの底のそりは0.5mm以下のものを使う （火災の原因）

なべの形状

IHヒーター

○
■底が平らで、底の平らな部分の直径が12～26cmのもの。
・26cm以上のものは、熱が伝わりにくくなり、調理が上手にできないことがある。
※圧力なべも使えます。（IHヒーターは火力が強いので火力を上げすぎない）

12～26cm

×
■底に3mm以上のそりや脚があるもの
■底の丸いもの（中華なべなど）
■底の直径が12cm未満のもの
※安全機能が正しくはたらかない、火力が弱くなったり、入らない場合があります。

お知らせ
- 底がうすいものは、底が変形することがあります。低めの火力で使ってください。
- 底がうすいものや底がそっているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

新しいなべを購入するときは…

SI IH　SI CH・IH

- 上記マークのあるなべをおすすめします。
  ※財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。
  ※100V対応のなべは使えません。
- **上記マークのないなべは「IHヒーターで使える」と表示されていても、火力が弱かったり、火力が入らない場合があります。**

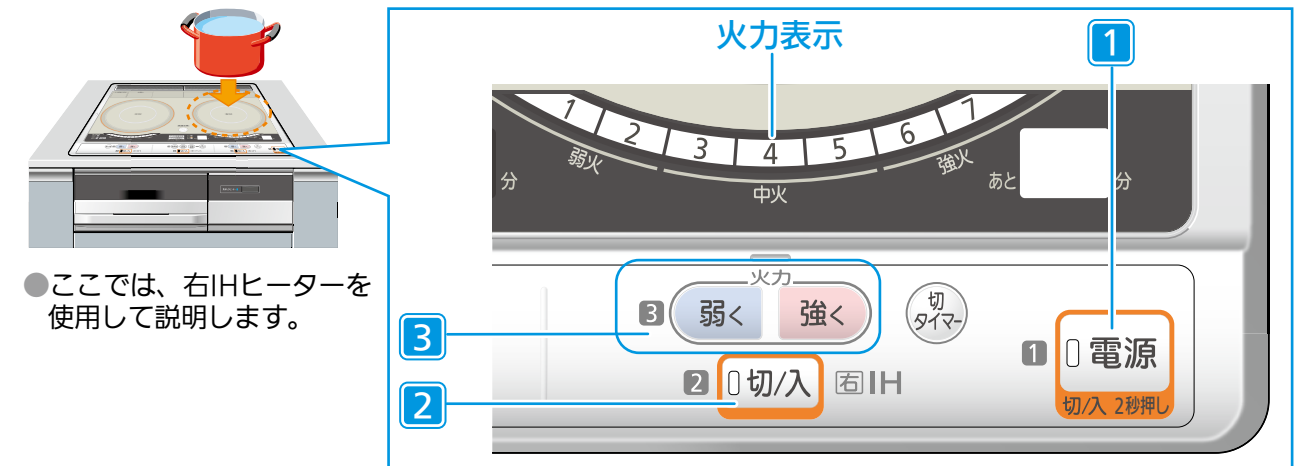
お知らせ
- 同じ火力設定でも、なべの材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。

IHヒーターで使えるなべの見分けかた

準備 なべに水を入れIHヒーターの中央に置く

●ここでは、右IHヒーターを使用して説明します。

1
をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

2
を押す

3
のどちらかを押す

○ **使えるなべ**
火力ランプが点灯し、なべが加熱されます。

使えるなべと見わけても、材質や形状によって火力が弱くなる場合があります。

× **使えないなべ**
火力ランプが下記のように点灯します。なべなし自動停止機能がはたらいて、加熱されません。

約１分後にブザーが鳴って、自動的にヒーターが切れます。

終わったら…

を押し、加熱を止める

続けて使わないときは…

を押し、電源を切る

加熱する（焼く・煮る・ゆでる・あたためるなど）

準備　なべをIHヒーターの中央に置く

●ここでは、右IHヒーターを使用して説明します。

をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

を押す

のどちらかを押し、火力を選び調理をする

はじめは、火力「4」で加熱がはじまります。

調理が終わったら…

を押し、加熱を止める

続けて使わないときは…

を押し、電源を切る

火力のめやす

	弱火		中火			強火	
火力	1 100W 相当	2 250W 相当	3 500W	4 750W	5 1000W	6 1500W	7 2000W
調理				ゆでる・ゆがく（4〜7）			
			焼く・炒める（3〜7）				
	煮込む（1〜4）						

お知らせ

●火力「1」「2」は火力調整しているため、「カチッ」と一定間隔で音がすることがあります。また、ヒーターからなべをはずしたときなど、なべなし表示になるまでに時間がかかる場合がありますが、異常ではありません。

IHヒーター調理のポイント

⚠警告

●炒め物と焼き物をするときは、
・そばを離れない
・加熱しすぎない
（予熱の火力は弱めにする）
（油の温度が急激に上がり、発煙・発火の原因）

●水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる
特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。
（やけど・けがの原因）

お願い

●煮込み料理をするときは、火力を弱めにして、ときどきかきまぜてください。（こがさない）
具材（特に大根、じゃがいも、こんにゃくなど）がなべ底にはりついて、部分的にこげつくことがあり、こげた部分が空焼きのようになります。
ホーローなべでは、なべ底のホーローがとけてトッププレートにくっつき、トッププレートの傷つき・割れの原因になります。

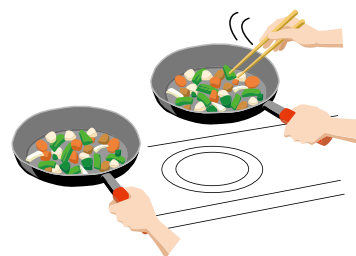
●同じ火力設定でも、なべの材質・形状・大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。

焼く・炒めるのコツ

予熱

●材料の準備、調理の段取りを整えてから予熱をはじめる。
●火力は「4」〜「6」で、30秒〜1分。

焼く・炒める

●こげつきそうなときは、フライパンなどをヒーターから離して、火力を調節してください。
●材料を入れすぎない。（材料がよく動き、こげつきにくく、調味料もまんべんなくからむ量）

おもちを焼くとき

フライパンで、ふたをして火力「3」〜「4」で両面を5〜8分ずつ焼く。

※フッ素樹脂加工でないフライパンは、こげつくことがあります。
※フッ素樹脂加工のフライパンは、火力が強いとフッ素樹脂加工が傷む場合があります。火力を調節して焼いてください。
※うすいフライパンを使うと、フライパンが変形する場合があります。様子をみながら火力を調節して焼いてください。

煮る・ゆでる・温めるのコツ

煮る・煮込む

●火力は「1」〜「4」
●切タイマーを使うと便利です。
（右IHヒーターのみ）26ページ
設定した時間でヒーターが停止します。
45分以上の煮込みには切タイマーを使ってください。
※切忘れ防止機能がはたらいて、ヒーターが停止します。9ページ

ゆでる

●火力は、根菜…火力「4」、葉菜…火力「7」
●ふきこぼれに注意して、火力調整してください。

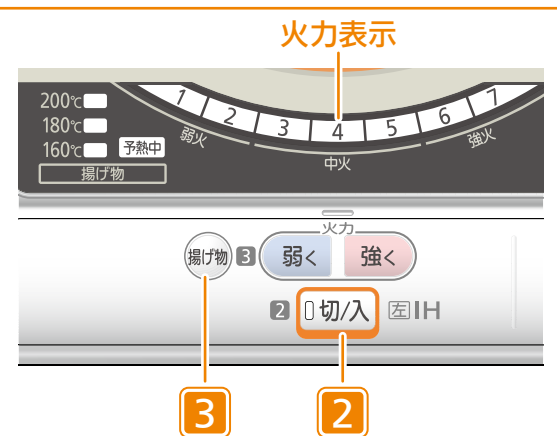
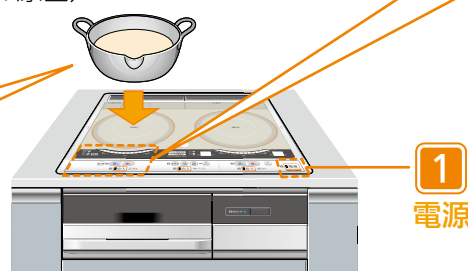
温める

●火力は「2」〜「3」
●必ず弱火でかきまぜながら加熱する。

揚げ物をする（左IHヒーターのみ）

準備 ①当社専用天ぷらなべに油を入れる

油の量は、200g（約220mL）～800g（約900mL）

- 200g（約220mL）未満では調理しない。（発火の原因）

②当社専用天ぷらなべを左IHヒーターの中央に置く

をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

点灯

2

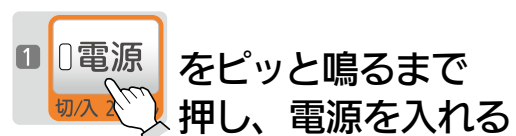
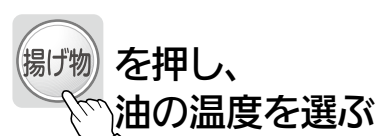
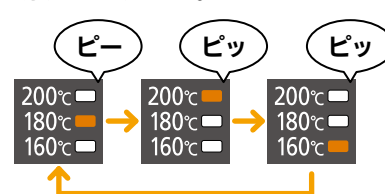
を押す

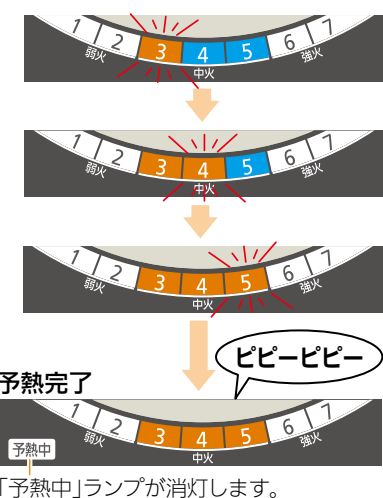
点灯

3

を押す

油の予熱がはじまります

を押し、油の温度を選ぶ

押すごとに下記のように温度が切りかわります。

ランプが点滅・点灯し、温度の上がり具合をお知らせします。

- 設定温度180℃、油800gの場合、予熱完了までの所要時間は約10分です。
- 設定温度を変更すると再び予熱表示をはじめます。
- 予熱完了後、見まもりセンサーが人がいないことを検知して、約10分以上経過すると、加熱を停止します。（切り忘れ防止のため）

「予熱中」ランプが消灯します。

ブザーが鳴り、「3」～「5」のランプがすべてオレンジに点灯したら予熱完了。調理する。

調理が終わったら…

を押し、加熱を止める

消灯

続けて使わないときは…

を押し、電源を切る

消灯

揚げ物調理のポイント

⚠警告

- 必ず当社専用天ぷらなべを使う
- なべ底がそったり変形しているものは使わない（なべ底のそりは、0.5mm以下のものを使う）
- 油の量は、200g（約220mL）未満では調理しない
- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 当社専用天ぷらなべはヒーターの中央に置く
- 左IHヒーターの揚げ物ボタンを使用する

（火災の原因）

お願い

- 調理中、調理後の当社専用天ぷらなべの取り扱いは、市販のミトンなどを使って、両手で行ってください。（やけどの原因）
- なべ底・トッププレートに異物や汚れがついているときは取り除いてください。

お知らせ

- トッププレートが熱いときに揚げ物調理をすると、油温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。
- 調理中、油や調理物を投入して油温度が下がっても、揚げ物表示は点灯したままです。

揚げ物温度のめやす

油800gで調理するときのめやすです。

揚げる	160℃	180℃	200℃	調理のポイント
野菜	素揚げ	天ぷら	天ぷら	●お好みにより温度を高めに設定する。 ※材料・油の温度により、揚げ上がりがベタッとなることがあります。
魚介類		天ぷら	天ぷら	
フライ				
冷凍食品				●冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めにする。
2度揚げ料理	1度目	2度目		●ポテトチップス、魚のまる揚げ、鶏のから揚げなど

揚げ物のコツ

- 新しい油を使う。
- 油の温度は材料に合わせて決める。
- 1回に揚げる量は、控えめにする。（油の表面積の1/2程度がめやす）
- でき上がりのめやすは、材料が浮き上がり、衣のまわりの泡が小さくなったときです。
- **天カスは、こまめに取ってください。**
- 油200～500gで揚げるときは、こまめに裏返す。（材料が底につくので、こげやすくなります）

特に下ごしらえの必要な材料

えび
尾の先を切って水分を出す

ししとう
水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける

いか
皮をむき水分をふき取り、切れ目を入れる

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取る。

- 特にしいたけやピーマンなど！（水分が残っていると油がはねることがあります。）

いかやゆで卵などは揚げすぎない。

- 長時間揚げると破裂！（特にけんさきいかや、するめいか・コロッケ・中が空洞の野菜などは注意）
- 調理後、なべの中に調理物の取り出し忘れがないか、常に確認を！

衣や生地づくりは

- 天ぷら衣は固すぎないように！
- 水分の多い材料は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけて！
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて！

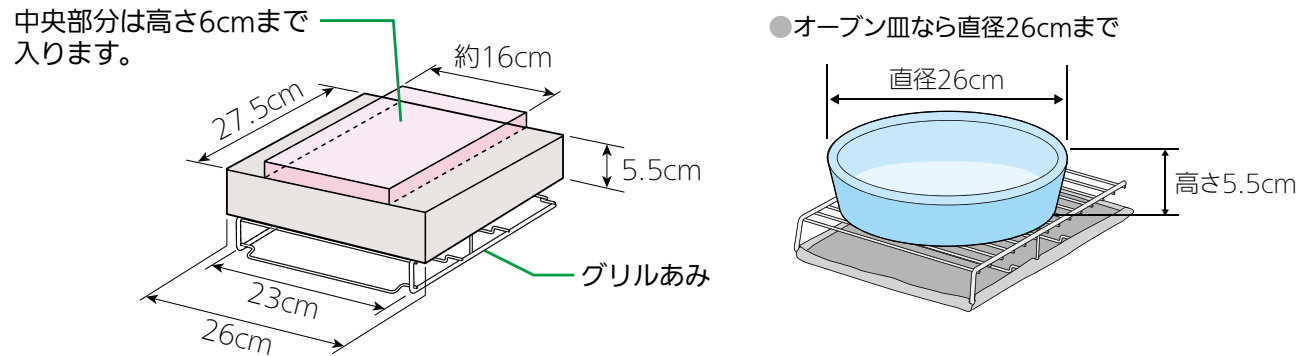
グリル調理の準備

使い分け

使い分け	調理例	メニュー		火力	時間
自動で魚を焼く	さんま・あじ・いわし	自動メニュー	姿焼き	自動 ※2つのメニューから選んで設定すると、庫内にあるセンサーが調理中の温度変化をとらえて、それぞれの魚にあった火力と時間で自動で焼き上げます。	
	さけの切身・あじの開き・ぶりのつけ焼		切身ひもの		
・手動(お好み)で調理物を焼く ・自動メニューで焼き足りないとき追加焼きをする	ピザ・グラタン・魚		手動焼き	3段階 24ページ	約20分動作 (切タイマーを使うと最大25分まで設定できます。) 27ページ

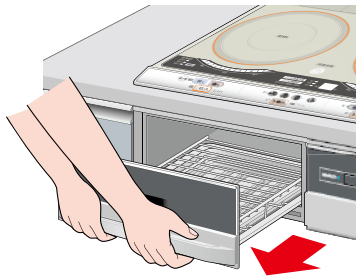
特長

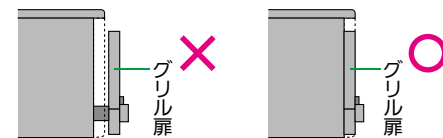
庫内に入る大きさ

幅26cm×奥行き27.5cm×最大高さ6cmまで入ります。

準備

グリル扉の引き出しかた

グリル扉を水平のまま、止まるところまでゆっくり引き出してください。

グリル扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出すと、グリル扉が外れて落下したり、けが、器具破損の原因。

グリル扉の閉めかた

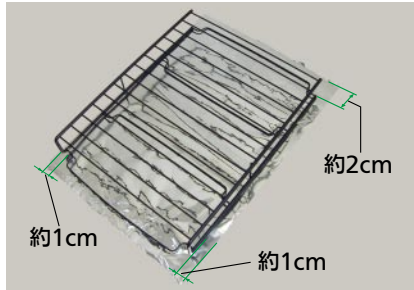
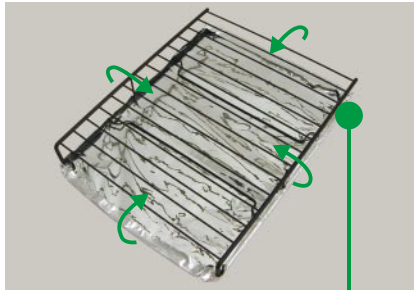
グリル扉を確実に奥まで押し込んでください。

※グリル扉が確実に閉まっていないと加熱がはじまりません。

グリル扉の取り出しかた

 32ページ 「取りはずしかた 、」

1 グリルあみにアルミホイルをセットする

(グリルあみにアルミホイルをセットすると受け皿のお手入れが簡単です。容器に入れた調理のときは、アルミホイルをセットする必要はありません。)

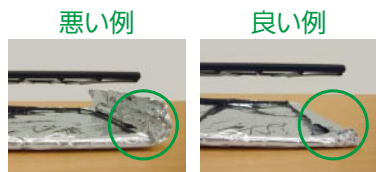
①平らな台にアルミホイルをしき、その上にグリルあみをのせる

②アルミホイルをあみのふちに巻きつける

お願い

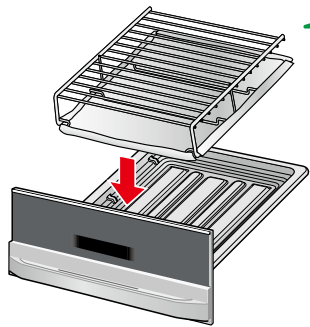
●ヒーターにアルミホイルをかぶせたり巻きつけない。(ヒーター故障の原因)

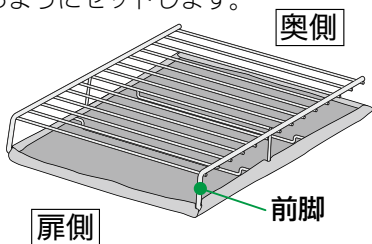
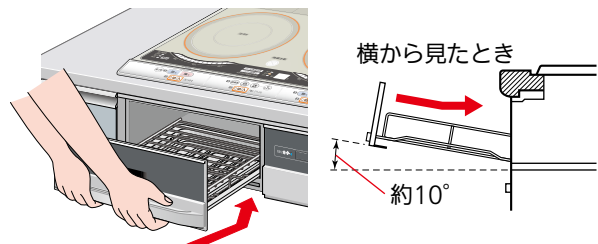
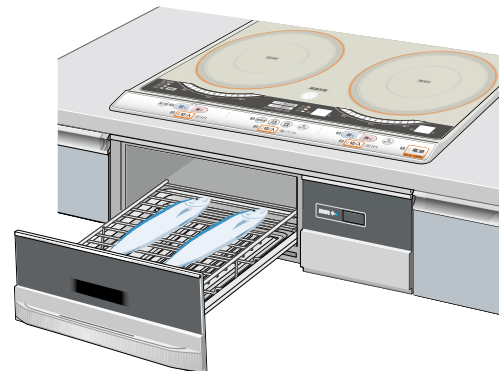
●新しいアルミホイルを使用する。(発煙・発火防止のため)

注意

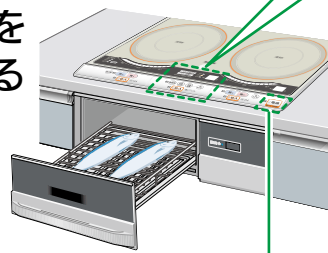
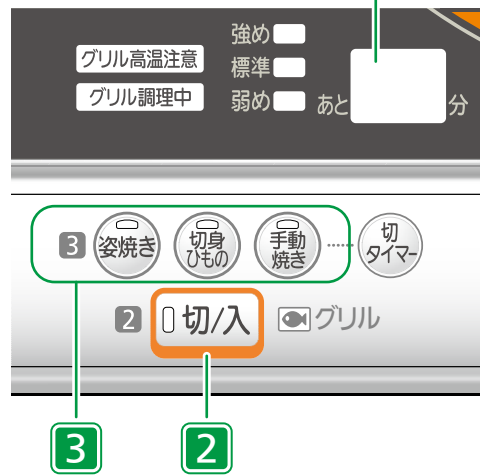
●庫内に入れたとき、グリルあみ下棒に巻いたアルミホイルが下ヒーターに接触しないよう、しっかりと巻きつける。(発煙・発火の原因)

悪い例　良い例

2 扉(受け皿)・グリルあみをセットし、調理物をのせる

①グリルあみを受け皿にのせる
アルミホイルを下にし、グリルあみの前脚を扉側(手前)にする

グリルあみのセットについて

グリルあみをセットするときは、グリルあみの前脚が扉側にくるようにセットします。

②扉(受け皿)を本体にセットする
扉を、なため上からすべりこませるように入れる

③調理物をのせる
魚の頭を奥にする

グリルで焼く

準備 21ページ

①グリルあみにアルミホイルをセットする
②扉（受け皿）・グリルあみをセットし、調理物をのせる
③扉をしっかり閉める

自動で魚を焼く

1 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

2 切/入 を押す

3 姿焼き 切身ひもの どちらかを押し、メニューを選ぶ

●自動メニューと焼き時間のめやす 24ページ

調理がはじまります

■焼き加減を変えるとき（スタート後約1分間）

姿焼き を押し、焼き加減を選ぶ（「切身・ひもの」調理のときは、切身ひもの を押す）

※選んだ焼き加減は記憶され、次の調理のときに設定されます。

約1分

めやす時間

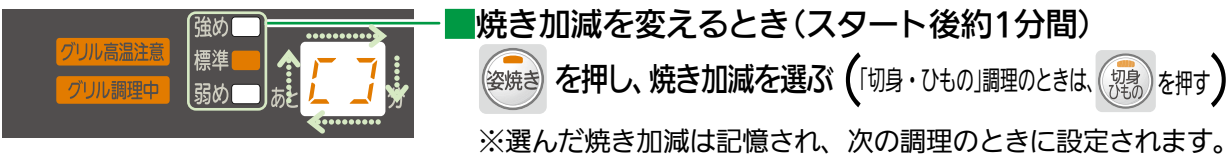
あと 23 分

■メニューを間違えたとき

2 切/入 を押して調理を取消す

※「手動焼き」で焼いてください。23ページ

●調理が終わるまでのめやす時間を表示します。

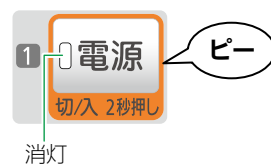
●時間は調理中に計算をして修正することがあります。

ブザーが鳴ったら調理終了

ピピーピピーピピーピピー

●約10秒後に表示が消灯します。

4 扉を開け、焼き具合を見る ●焼き足りないときは「手動焼き」で焼く 23ページ

続けて使わないときは…

1 電源 を押し、電源を切る

手動で焼く

1 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

2 切/入 を押す

3 手動焼き を押す

調理がはじまります

■焼き加減を変えるとき

手動焼き を押し、焼き加減を選ぶ

●手動焼き・焼き加減のめやす 24ページ

■切タイマーを設定するとき 27ページ ※切タイマーを設定しないと、約20分でヒーターが切れます。

調理が終わったら…

2 切/入 を押し、加熱を止める

続けて使わないときは…

1 電源 を押し、電源を切る

⚠注意

●調理物がヒーターにつかないようにする。（発煙・発火の原因）

●おもちはグリルで焼かない。（ふくらんだときヒーターについて発煙・発火の原因）（おもちを焼くとき 17ページ）

●連続で焼くときは、グリル受け皿やアルミホイルにたまった油や調理くずをふき取るなどして取り除く。（発煙・発火防止のため）
※調理直後、グリルは熱いのでやけどに注意する。
※グリル受け皿内の油がこぼれないように注意する。

お願い

●扉は奥までしっかり押し込んでください。扉のわずかなすき間から蒸気や煙が出ることがあります。

●調理中は、必ず換気扇を使用してください。調理中、排気口（吸・排気カバー）から煙がでます。

●調理終了後すぐに扉を引き出すと、煙が前から出ることがあります。特に脂の多い魚を焼いた後は1分ほど待ってから引き出してください。

●調理直後は受け皿が熱くなっています。冷えてから取り出してください。

お知らせ

●「姿焼き」、「切身・ひもの」に切タイマーは使えません。

●調理中・調理後しばらくは、外枠・トッププレートが熱くなるので注意する。

●「姿焼き」、「切身・ひもの」調理中に扉を開けると焼き色がうすくなることがあります。

●調理中に扉を開け放しにしたり、きちんと閉めなかったときは
・加熱は一時停止します。扉を閉めると自動的に継続します。
・グリルに関するランプや表示が点滅し、30秒後から10秒きざみでブザーが鳴ってお知らせします。そのまま30分がたつと、調理は取り消しになります。
・焼き色がうすくなることがあります。

●ステンレス製のグリル庫内は熱により変色しますが、性能に問題はありません。

グリル調理のポイント

グリル焼き加減・焼き時間のめやす

自動メニューと焼き時間のめやす

魚の種類〔例〕	メニュー	焼き時間のめやす				
		調理例	1尾(切)あたり	焼き加減	数量	時間(めやす)
〔生魚〕さんま・あじ・いわし	姿焼き	さんま	約160g	標準	5尾	約25分
		あじ	約150g	強め	3尾	約22分
〔切身〕さけ	切身ひもの	さけ	約80g	標準	4切	約14分
〔ひもの〕あじの開き 一夜干し、丸干し		あじの開き	約100g	標準	2枚	約14分
〔つけ焼き〕ぶり		ぶりのつけ焼き	約75g	標準	4切	約13分
〔西京漬け〕さわら・さば 〔みそ漬け〕まぐろ		さわらの西京漬け	約75g	弱め	4切	約12分
〔小魚〕ししゃも		ししゃも	約20g	標準	10尾	約13分

自動メニューの焼き色

食材の状態（季節・鮮度・脂ののりなど）で、焼け具合がかわります。焼き加減をお好みに応じて調整してください。
焼き色がうすい場合、「手動焼き」で焼き具合をみながら追加焼きしてください。

焼き色がつきにくいもの

- ●水分が多いもの
- ●皮が銀色で光沢があるもの
  （熱を反射しやすいので焼き色がつきにくい）

焼き色がつきやすいもの

- ●脂ののりがよいもの
- ●塩をふったもの、一塩ものの切身など塩分濃度が高いもの
- ●つけ焼きでつける時間が長いもの、味の濃いもの
- ●厚みがうすいもの（特につけ焼き）

手動焼き・焼き加減のめやす

※記載の焼き加減・焼き時間はめやすです。様子をみながら調節してください。

メニュー	調理例	焼き加減・焼き時間のめやす		
		弱め 上ヒーター500W相当 下ヒーター200W相当	標準 上ヒーター666W相当 下ヒーター333W相当	強め 上ヒーター800W相当 下ヒーター400W相当
手動焼き	ピザ(冷蔵・手作り)			7～8分
	ピザ(冷凍)		8～9分	
	グラタン		8～10分	
	とり肉			約15分
	焼きなす			約15分

グリル調理のポイント

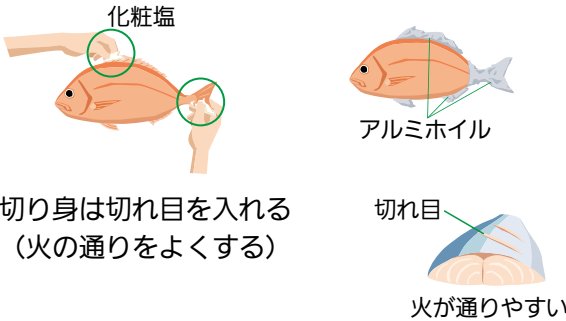
- ●厚みのあるものは、ヒーターにふれないように切る
  ※厚みのあるものはこげやすいので注意してください。
- ●庫内に入る大きさより、大きいものは、はみ出ないように切る
- ●いかは焼くと反るので、切れ目を入れるか串を通してヒーターに触れないようにする

両面に切り込みを入れる

ぬうように串をさす

- ●調理中、ときどき器や調理物を回すと焼きムラが少なく上手に焼けます。
  ※グリルあみの手前側は焼き色がうすくなります。
  ※庫内・容器が熱いのでやけどに注意してください。
  ※焼き時間は様子をみながら加減してください。
- ●グリルあみに食材がこびりつくのを防ぐために、グリルあみの汚れはしっかり落としておく

魚調理のポイント

- ●一尾（枚・切）など、少量を焼くときはグリルあみの中央に置いて焼く
- ●干物は皮面を下にする。（反ってヒーターにつかないように）
- ●尾などうすい部分はこげやすいので、化粧塩をするかアルミホイルを巻く

- ●切り身は切れ目を入れる
  （火の通りをよくする）

切れ目

火が通りやすい

- ●小さくて乾燥したもの（うるめいわしなど）や、みりん干し・みりん漬けは「手動焼き」で様子をみながら焼く
- ●冷凍の魚は完全に解凍してから焼く
- ●種類の違う魚はいっしょに焼かない
- ●つけ焼きは、こげやすいので焼き加減をうすめに調節して焼く

グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ

- ●焼く20～30分前に魚に塩をふる
- ●焼く直前に、魚の表面の水分をよくふきとる
- ●魚の表面（グリルあみに接する面）にレモンや酢をぬる
  ※ぬりすぎると魚の身が固くなったり、味が落ちます。
  ぬるときは、キッチンペーパーやはけなどで軽くぬってください。
  ※レモン汁・酢のにおいは焼くと消えます。

- ●グリルあみに油をぬる

お願い

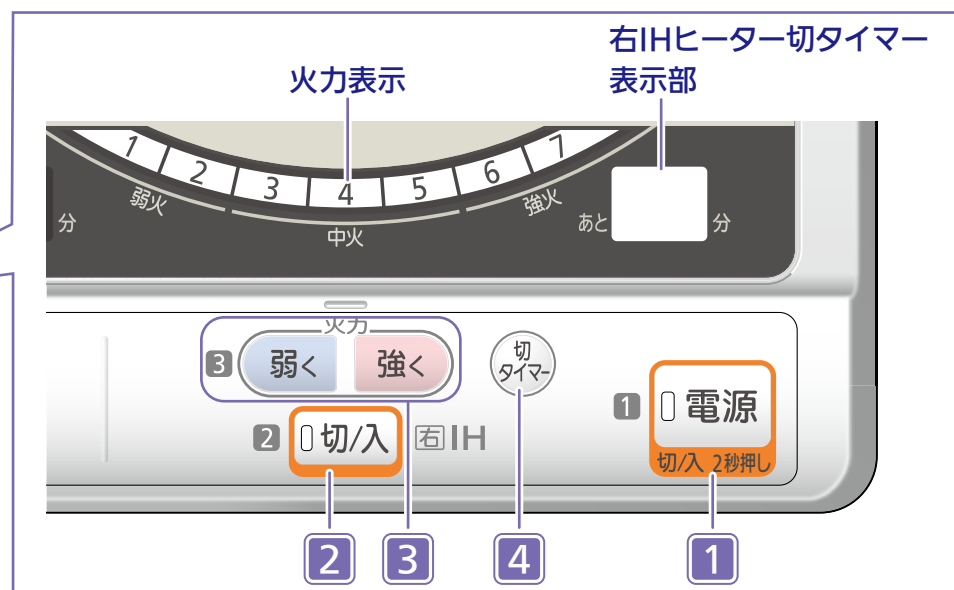
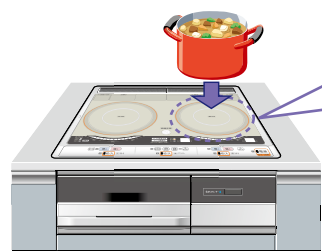
- ●つけ焼きは、たれをよくきってからグリルあみにのせる。
  （ヒーターにたれがつくと、たれの塩分によりヒーター故障の原因）

お知らせ

- ●グリル調理後、庫内に長時間調理物を放置すると、調理物に庫内のにおいが移ることがあります。
- ●脂の多い魚を焼くと煙が出る場合があります。

切タイマー（右IHヒーター）

準備

なべを右IHヒーターの中央に置く

 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

 を押す

 のどちらかを押し、火力を選び調理をする

はじめは、火力「4」で加熱がはじまります。

 を押し、時間を設定する

1分からはじまります。押すごとに時間がかわります。

- 1分～60分まで設定できます。
  - 1分～10分　：1分きざみ
  - 10分～30分：5分きざみ
  - 30分～60分：10分きざみ

ブザーが鳴って終了

加熱が止まります。

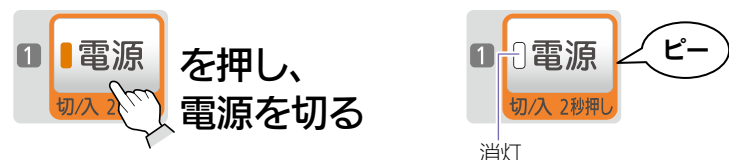
- 約10秒後に表示が消灯します。

■切タイマーを取り消したいとき

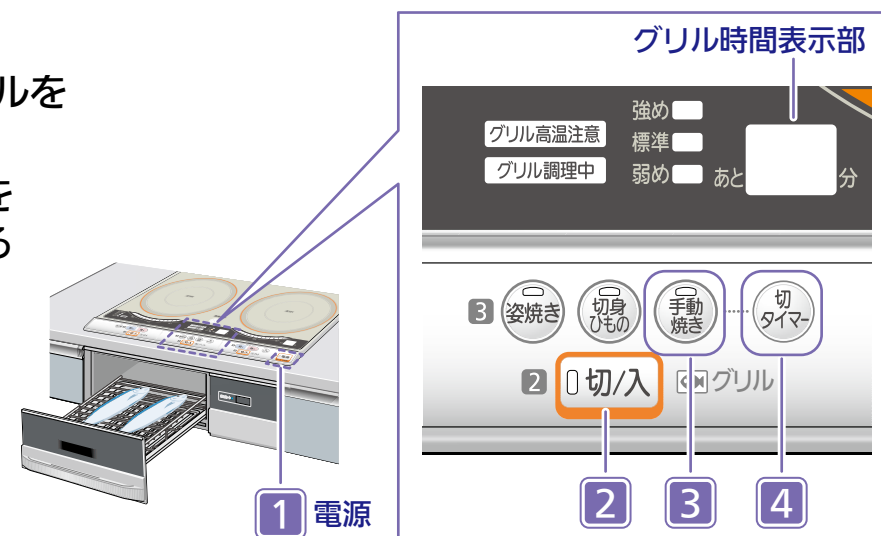
になるまで 切タイマー を押す

※「60分」の次が取り消しになります。（押すごとに60分→取り消し→1分…の順番でかわります。）

続けて使わないときは…

 を押し、電源を切る

切タイマー（グリル「手動焼き」）

準備 21ページ

①グリルあみにアルミホイルをセットする
②扉（受け皿）・グリルあみをセットし、調理物をのせる
③扉をしっかり閉める

 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

 を押す

 を押す

調理がはじまります

■焼き加減を変えるとき

 を押し、焼き加減を選ぶ

 を押し、時間を設定する

1分からはじまります。押すごとに時間がかわります。

- 1分～25分まで設定できます。
  - 1分～10分　：1分きざみ
  - 10分～25分：5分きざみ

ブザーが鳴って終了

ピピーピピー

加熱が止まります。

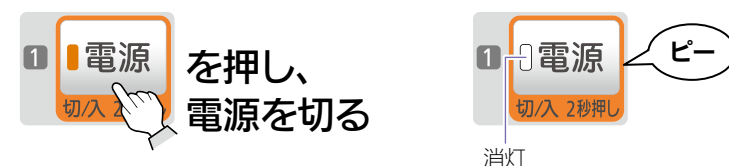
- 約10秒後に表示が消灯します。

■切タイマーを取り消したいとき

になるまで 切タイマー を押す

※「25分」の次が取り消しになります。（押すごとに25分→取り消し→1分…の順番でかわります。）

続けて使わないときは…

 を押し、電源を切る

音声ナビの設定

●ブザー音・音声の音量や音声の速さをお好みでかえることができます。
●ご購入時の設定は、音量「2」(標準)、速さ「1」(標準)です。

ブザー音・音声の音量を変える

をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

2 グリルの 切タイマー を約3秒間押す

約3秒間

3 姿焼き を押す

● 姿焼き を押すごとに下記のように音量がかわります。

4 グリルの 2 切/入 を押す

設定が完了します。

●設定内容を音声でお知らせします。
● 2 切/入 を押さないと設定が変更されません。

設定が終わったら…

を押し、電源を切る

●手順 2 3 4 で約10分操作しないと手順 1 に戻ります。このとき、設定は変更されません。設定を最初からやりなおしてください。

音声の話す速さを変える

をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

2 グリルの 切タイマー を約3秒間押す

約3秒間

3 切身ひもの を押す

● 切身ひもの を押すごとに下記のように速さがかわります。

4 グリルの 2 切/入 を押す

設定が完了します。

●設定内容を音声でお知らせします。
● 2 切/入 を押さないと設定が変更されません。

設定が終わったら…

を押し、電源を切る

●手順 2 3 4 で約10分操作しないと手順 1 に戻ります。このとき、設定は変更されません。設定を最初からやりなおしてください。

お知らせ

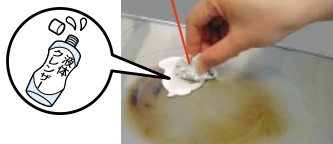
●設定の内容は、電源を切っても、また電源プラグを抜いても記憶しています。
●途中で設定をやめたいときは、電源を「切」にしてください。

お手入れ トップ プレート・本体・なべ

（ご使用のたびに行ってください）

●お手入れは、電源を「切」にして、冷めてから行ってください。
●ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。
こまめにお手入れをしてください。

トッププレート

●かるい汚れ
しぼったふきんでふく。
●油汚れ
薄めた台所用中性洗剤でふき取る。
●こびりついた汚れ
クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量つけて、丸めたアルミホイルやラップでくり返しかるくこする。

がんこな汚れには（別売品）
品番：CS-COLLO034
品名：液体クリーナー
詳しくはお買上げの販売店にお問い合わせください。

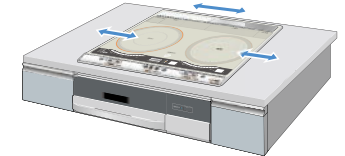
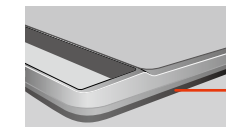
吸・排気カバー

本体から取りはずして水洗いする

お願い
●吸気口・排気口にものを入れない。
※吸・排気口にものを落とした場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。
●吸・排気カバー下のステンレス部分の油汚れもこまめにお手入れしてください。

しょうゆ・調味料・調理物をこぼしたときは、すぐにふき取る。
放置すると汚れが落ちにくくなり、変色の原因になります

外枠（ステンレス部分）

●かるい汚れ
しぼったふきんでふく。
●油汚れ
薄めた台所用中性洗剤でふき取る。
●汚れのあとが残った・汚れがこびりついた
液体クレンザーなどを少量つけて、ラップをまるめてこすり取る。
●ステンレスの筋方向（横）にそってこすってください。
縦方向にこすると傷つくことがあります。

●お手入れ中に外枠のパッキンを傷つけない
（キッチンの内部に水が浸入する原因）

パッキン

外枠（上面操作部）

乾いたやわらかいふきんでふく

本体前面（パネル部分）

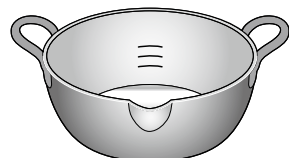
塗装が施されています。
●かるい汚れ
しぼったふきんでふく。
●油汚れ
薄めた台所用中性洗剤でふき取る。

本体前面（センサー部分）

●かるい汚れ
しぼったふきんでふく。
●油汚れ
薄めた台所用中性洗剤でふき取る。

お願い
●センサー部分を強く押したり、傷つけないでください。
（センサーが正しくはたらかなくなる場合があります。）

当社専用天ぷらなべ・ご使用のなべ

薄めた台所用中性洗剤で洗う。

●洗った後は水分を十分にふき取って乾燥させてから収納してください。（さびの原因）

当社専用天ぷらなべのなべ底がそったり、変形した場合は使わないでください。お買上げの販売店でお買い求めください。46ページ

なべの底・外側の汚れも取り除いてください
●当社専用天ぷらなべの場合、汚れがこびりついたまま使うと、油の温度制御がうまくいかない場合があります。
●安全機能が正しくはたらかない場合があります。

お手入れをするときの注意

洗剤・クレンザー
●ベンジン、シンナー、漂白剤、アルカリ洗剤は使わない。（変色の原因）
●粉クレンザーは使わない。（傷がつき、トッププレート割れの原因）
●クレンザーは、研磨剤が30%以上含まれているものは、使わない。（トッププレートの印刷が落ちる原因）
●お手入れに洗剤やクレンザーを使用したあとは、必ずしぼったふきんで水ぶきする。

スポンジ
●スポンジのナイロン面やたわしなどのかたいものは使わない。（傷の原因）

お手入れ グリル（ご使用のたびに行ってください）

●お手入れは、電源を「切」にして、冷えてから行ってください。
●ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。
こまめにお手入れをしてください。

グリル部品の取りはずし・取りつけのしかた

部品を取りはずすとき、グリルあみを落とさないように気をつけてください。（けがの原因）

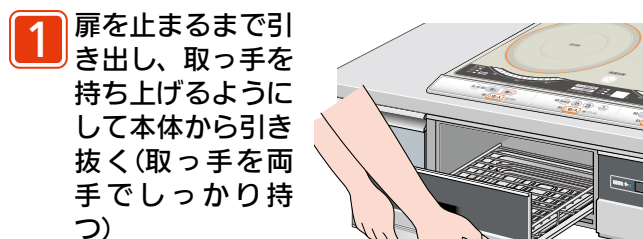
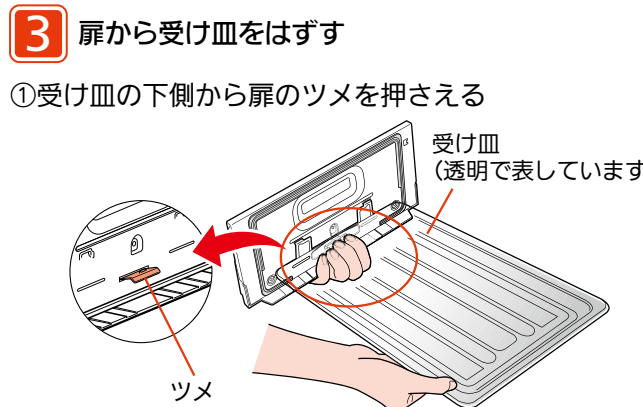
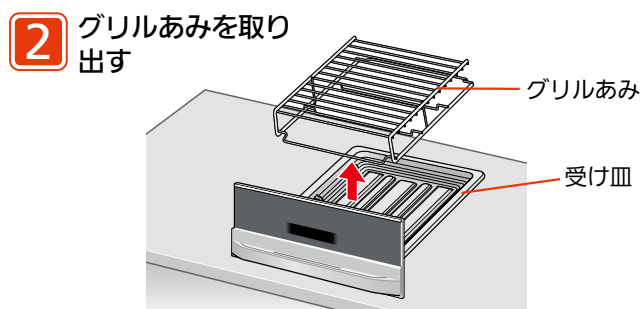
取りはずしかた

1 扉を止まるまで引き出し、取っ手を持ち上げるようにして本体から引き抜く（取っ手を両手でしっかり持つ）

※引き抜いたら台などの上に置く。

2 グリルあみを取り出す

3 扉から受け皿をはずす

①受け皿の下側から扉のツメを押さえる

②扉を矢印方向へ倒すようにして、受け皿のツメ（2ヵ所）をはずす

取りつけかた

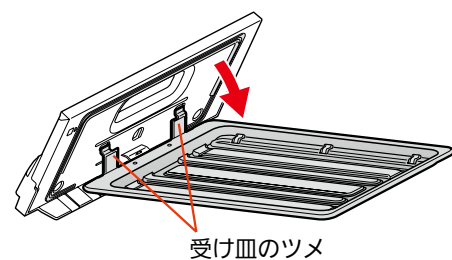
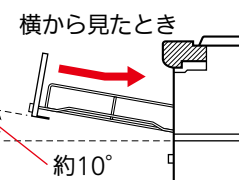
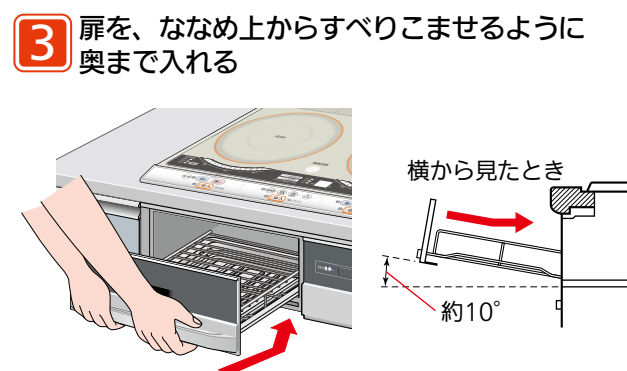
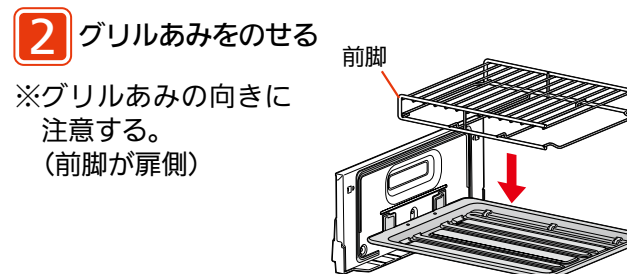
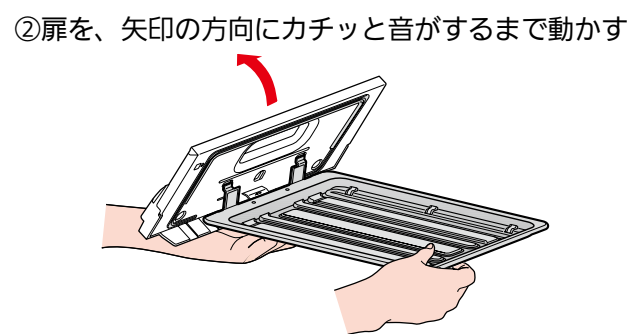
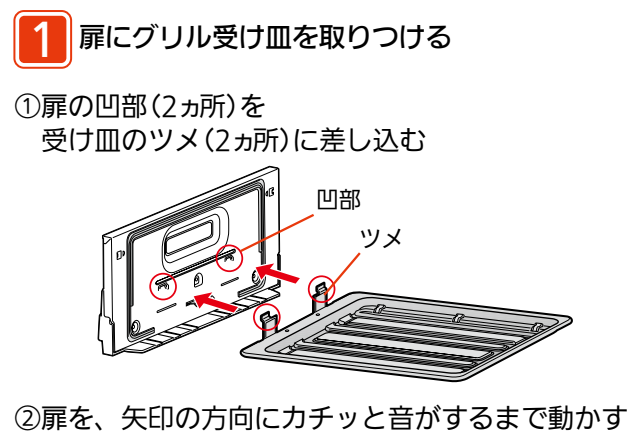
1 扉にグリル受け皿を取りつける

①扉の凹部（2ヵ所）を
受け皿のツメ（2ヵ所）に差し込む

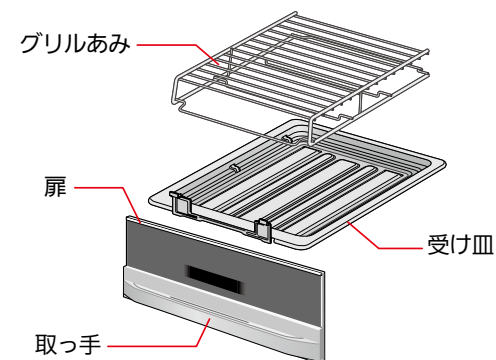
②扉を、矢印の方向にカチッと音がするまで動かす

2 グリルあみをのせる

※グリルあみの向きに注意する。
（前脚が扉側）

3 扉を、ななめ上からすべりこませるように奥まで入れる

扉・グリルあみ・受け皿

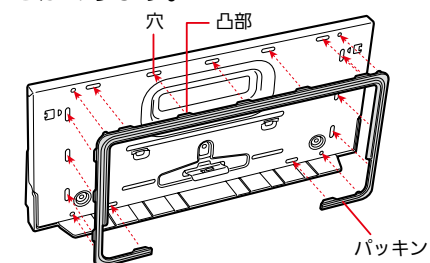
うすめた台所用中性洗剤とスポンジで洗う。
（塩素系洗剤は使わない）

●たわし・スポンジのナイロン面・みがき粉は使わない。（傷つきの原因）
●アルカリ性洗剤は使わない。（変色の原因）
●扉やグリルあみを食器洗い乾燥機に入れない。
（取っ手の塗装を傷つけたり、パッキン・樹脂部が変形する原因）
●受け皿に漂白剤を入れない。（受け皿のさびの原因）

※取っ手は塗装が施されています。
・スポンジのナイロン面は使わない。（塗装が傷つく原因）

グリルあみの塗装を傷めないために

●スポンジのナイロン面でこすらない。
●食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤は使わない。（表面の塗装がはがれる原因）
●ご使用のたびにお手入れする。（汚れがこびりつくと、食材がとれにくくなる原因）
※塗装がはがれても、下地がステンレスのため、そのままお使いいただけますが、こびりつきやすくなるのでサラダ油をぬってお使いください。

パッキンの取りつけかた

グリル扉内側の穴に、パッキンの凸部を押し込む。
※パッキンがはずれていたり、浮いていると、グリル扉から煙が出たり、調理がうまくできません。
また、グリル扉がきちんと閉まらず、焼きはじめないことがあります。

お知らせ

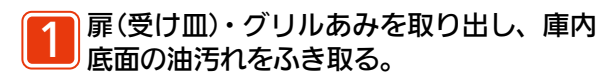
●「お手入れ」中、ヒーターが赤く見えないことがあります。やけどにご注意ください。
●ステンレス製のグリル庫内は熱により変色しますが、性能には問題はありません。

庫内・グリルヒーター

［庫内］
加熱することで庫内のにおいを軽減させる効果があります。5～6回の使用のたびに「お手入れ」操作を行ってください。

［グリルヒーター］
ヒーターが汚れてきたら「お手入れ」操作を行ってください。ヒーターが油で汚れたままでは、ヒーターの故障、発煙・発火の原因になります。

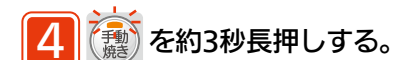
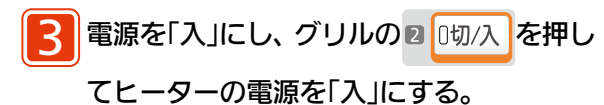
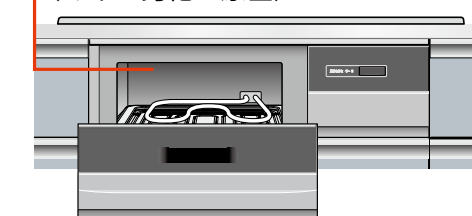
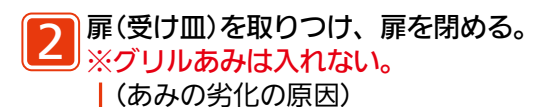
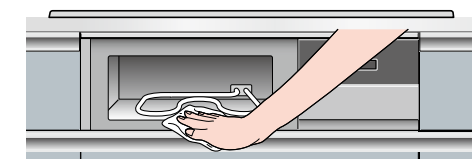
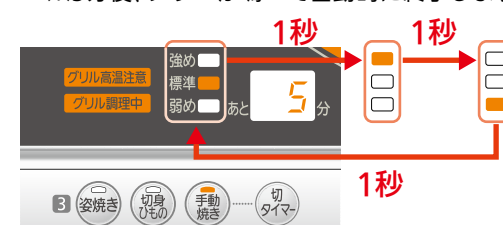
「お手入れ」の操作のしかた

1 扉（受け皿）・グリルあみを取り出し、庫内底面の油汚れをふき取る。

注意
●汚れたアルミホイルや受け皿の汚れは取り除いておく。（発煙・発火の原因）

※ヒーターに触れないように注意する。

2 扉（受け皿）を取りつけ、扉を閉める。
※グリルあみは入れない。
（あみの劣化の原因）

3 電源を「入」にし、グリルの 2 切/入 を押してヒーターの電源を「入」にする。

4 手動焼き を約3秒長押しする。

●ブザーが鳴って「お手入れ」がはじまる。
※「お手入れ」中は、下記の表示でお知らせします。
※5分後、ブザーが鳴って自動的に終了します。

※「お手入れ」を取り消すときは、 を押す。

故障かな？と思ったら〈Q&A〉

●つぎの表にしたがって調べても知りたい内容が見つからないとき●記載内容にしたがって処置をしても解決しないとき

使用を中止し、必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。故障の状況と表示部の英数字を、お買上げの販売店に連絡してください。

ご連絡いただきたい内容

1. 品名　IHクッキングヒーター
2. 形名　CS-G20AKS
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況（できるだけ具体的に）
5. ご住所（付近の目印なども）
6. お名前・電話番号・訪問希望日

起こっている問題や状態から調べる

汚れ こげつきが気になる

問題・状態	原因・理由	解決法
トッププレートが茶色く変色している また こげつきができた	なべなどからこぼれた汁や、油、調味料がなべ底にまわり込み焼きつくと茶色い汚れがつきます。 また、食材のかすなどが落ちると、こげつくことがあります。	クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量つけて、丸めたアルミホイルやラップでくり返しこするくこすってください。30ページ ※使ううちに汚れてくるので、普段からこまめにお手入れしてください。 ※なべ底面の汚れも取り除いてください。（トッププレートが汚れる原因）
トッププレートの汚れが落ちない	汚れを放っておくと、ふき取りにくくなります。	（同上）
トッププレートのガラスの内側にしみのような模様が浮き出ている	異常ではありません。 加熱中にトッププレートの内側がくもってしみのように見えることがありますが、冷めるとともにもどります。	
グリルあみに食材がこげつく	グリルあみに汚れが残ったままご使用になると、同じ所に食材がこびりつきやすくなります。	グリルあみに焼きついた汚れは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで、ていねいに落としてください。 25ページ「グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ」
グリル庫内が変色している	ステンレス製のグリル庫内は熱により変色しますが、性能には問題ありません。	

くもり

問題・状態	原因・理由	解決法
使用中、表示部やトッププレートがくもる	異常ではありません。 加熱中にトッププレートの内側などがくもることがありますが、冷めるとともにもどります。	

におい

問題・状態	原因・理由	解決法
製品の使いはじめ、IHヒーターやグリルを使うとにおう	製品を使いはじめてしばらくは、IHヒーターやグリルを使うと、においがすることがあります。	しばらく使うと、においがなくなります。そのままご使用ください。

音

問題・状態	原因・理由	解決法
調理中、音が大きくなったり、小さくなったりする 電源を切ったあとも音がする	異常ではありません。 本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。（運転音の大きさは、ヒーターの火力によってかわります。） 電源を切っても一定時間ファンが回ります。 また、グリル使用中に庫内の温度が高いと、ファンが回ります。	
調理中、なべから「キーン」、「ジー」といった音がする	なべの種類や形によっては音がすることがあります。 また、なべなどの取っ手に振動を感じることがあります。	
調理中、調理後「カチッ」といった音がする	内部電気部品の動作音がしますが、異常ではありません。	
グリルで調理中、「ボコッ」といった音がする	ヒーターの熱で庫内の金属部分が膨張・収縮して音がするときがあります。	
音声、ブザー音が出ない	音量「00（音声なし、ブザーあり）」、または音量「0（音声なし、ブザーなし）」に設定していませんか。	音声ありに設定、または音量を設定してください。 28～29ページ「音声ナビの設定」
音声が聞きとりにくい	音声の音量、速さを設定してください。 28～29ページ「音声ナビの設定」	

風 がでる

問題・状態	原因・理由	解決法
本体前面やその周囲から風が出てくる	使用中、使用直後は本体内部の温度を下げるためにファンが回ります。 その排気が本体前面やその周囲から出ます。	

ヒーター がつかない、消えた、火力が弱い

問題・状態	原因・理由	解決法
ヒーターがつかない	ブレーカーや電源が「入」になっていますか。使用するヒーターの電源は「入」になっていますか。	ブレーカーや電源、使用するヒーターの電源を「入」にしてください。
ヒーターがつかない	右IHヒーター切タイマー表示部につぎの表示が出ていませんか。 あと dE 分 店頭展示用の運転設定になっています。	店頭展示デモを解除してください。 38ページ「店頭展示デモの解除のしかた」
調理中IHヒーターの火力が弱くなる	なべ底の温度が上がりすぎないように、自動的に火力が下がります。 温度が下がると、自動的に加熱をはじめます。 ※特に予熱時や炒め物中にはたらきます。 9ページ「温度過昇防止機能」	
調理中IHヒーターの火力が弱くなる	同じ火力設定でも、なべの材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なることがあります。	

故障かな？と思ったら〈Q&A〉（つづき）

ヒーター がつかない、消えた、火力が弱い

問題・状態	原因・理由	解決法
ブザーが鳴り、加熱が止まった またはヒーターが消えていた	調理中、最後に操作をしてから45分がすぎると、ブザーが鳴って自動的にヒーターが切れます。 ※ヒーターの切り忘れ防止です。 9ページ「切り忘れ防止機能」 ※IHヒーターは最終操作から約45分、グリル「手動焼き」は加熱がスタートしてから約20分で切れます。	もう一度ヒーターを入れて、加熱を再開してください。 IHヒーターで長時間の煮込み料理をするときは、右IHヒーターの「切タイマー」26ページを使うと便利です。
グリルで調理中、上下どちらかのヒーターしかついていない	● 調理中は、上下ヒーターの火力を調節しながら焼くので、ヒーターが赤く見えないことがあります。 ● 火力が低いときは、ヒーターが赤く見えないことがあります。 グリル「手動焼き」の最大火力で約3分加熱し、ヒーターが赤くなることを確認してください。	

料理 のでき上がりがよくない

問題・状態	原因・理由	解決法
IHヒーターで調理するとこげつく、こびりつく	調理に合わせて火力を調節してください。 ● 炒めもの・焼きもの…こげつきそうなときは、フライパンなどをIHヒーターから離して、火力を調節してください。 16ページ「火力のめやす」17ページ「焼く・炒めるのコツ」	
IHヒーターで調理すると焼きムラが出る	予熱が足りないと焼きムラが出ることがあります。	火力「4」～「6」で30秒～1分程度予熱をしてください。 ● 卵焼き…火力「4」で予熱をしてから調理してください。
煮込み料理（カレーやおでんなど）がこげる	IHヒーターは、なべ底の温度が高くなります。	煮込み料理や、とろみのある料理を加熱するときは、火力を弱くして、ときどき中身をかきまぜてください。 ※ホーローなべを使用しているときは、特にご注意ください。具材（大根、じゃがいも、こんにゃくなど）がなべ底にはりついて、部分的にこげつくことがあります。こげた部分が空焼きのようになり、なべ底のホーローがとけてトッププレートにこびりつき、トッププレートの傷つき・割れの原因になります。
自動メニュー（「姿焼き」、「切身・ひもの」）で魚を焼くとこげ目がつかない（焼き色がうすい）	加熱中に扉を開けると、焼き色がうすくなることがあります。	焼き色がうすいときは、「手動焼き」で焼き具合を見ながら追加焼きしてください。 23ページ「手動で焼く」
	水分が多いものや皮が銀色で光沢があるものは、焼き色がつきにくくなります。	

料理 のでき上がりがよくない

問題・状態	原因・理由	解決法
食材がグリルあみにくっつく	グリルあみに汚れが残ったままご使用になると、同じ所に食材がこびりつきやすくなります。	グリルあみに焼きついた汚れは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで、ていねいに落としてください。 25ページ「グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ」
グリル調理時、調理物に庫内のにおいが移った	調理終了後、庫内に長時間調理物を入れたままにすると庫内のにおいが移ることがあります。	グリル調理後は、なるべく早めに取り出してください。

煙 が出る

問題・状態	原因・理由	解決法
グリルで調理中、煙が前や排気口から出る	グリル調理をはじめてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた油が加熱されて、においや煙が出ることがあります。	排気口から煙が出るときは、「お手入れ」を行ってください。 33ページ「お手入れ」の操作のしかた
	調理中、排気口（吸・排気カバー）から煙が出ます。 脂の多い魚、肉などを焼くと煙が出ることがあります。 調理中は、必ず換気扇を使用してください。	
	グリルで連続して調理物を焼くと、グリル受け皿やアルミホイルにたまった油、調理くずから煙が出たり、発火することがあります。	連続で調理物を焼くときはグリル受け皿やアルミホイルにたまった油、調理くずをふき取るなどして取り除いてください。

その他

問題・状態	原因・理由	解決法
なべが動く なべの位置がずれる	なべ底やトッププレートに水分や油分がついたまま使用すると、なべが滑って動くことがあります。	なべ底やトッププレートの水分や油分をよくふき取ってから使用してください。
	なべ底が変形しているときは、なべが滑って動くことがあります。 また底の形が丸いものも、なべが動く原因となります。	なべは底が変形していないものをお使いください。
電源が消えていた	電源のオートオフ機能がはたらきました。調理後、操作をしないで15分が過ぎると自動で電源が切れます。12ページ「電源オートオフ機能」	

故障かな？と思ったら〈Q&A〉（つづき）

その他

問題・状態	原因・理由	解決法
電源を切っても トッププレート高温注意ランプ またはグリル高温注意ランプ 見まもりセンサーランプが点灯している	トッププレートやグリル扉が安全な温度に下がるまでは、電源を切ってもランプが点灯しています。また、熱いなべをヒーター部に置いたままにするとランプが消灯するまでに時間がかかります。 ※ランプが点灯しているときは、トッププレートやグリル扉に触れないよう、注意してください。ランプが消えてもすぐには触らないでください。	
IHヒーターの火力ランプが下記のように点灯して、約1分後に消灯 	使用できないなべを使っていませんか。	使用できるなべをIHヒーターの中央に正しく置いてください。 14～15ページ「使えるなべ・使えないなべ」
	なべの位置がIHヒーターの中央からずれていませんか。	
電源のオートオフがはたらかない	調理後、15分が過ぎても高温注意ランプが点灯しているときは、オートオフがはたらきません。 （高温注意ランプが消えるとオートオフします） ※熱いなべをIHヒーター部に置いたままのときなどが考えられます。	
	表示部にエラー記号、店頭展示デモ表示がある場合は、オートオフがはたらきません。 • エラー記号 39ページ • 38ページ「店頭展示デモの解除のしかた」	
IHヒーターでアルミのなべが使えることがある	アルミの種類やなべの形状によって使える（表示が出る）場合があります。 表示では使えても、調理に必要な火力が得られないので、ご使用は控えてください。 （故障ではありません）	
吸気口・排気口などに水などの液体、ものが入ってしまった	水などの液体が入ってしまった場合、故障の原因になることもあります。 大量に入ってしまった場合、または、本体が動作しなくなった場合、ものが入ってしまった場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。 47ページ	

店頭展示デモの解除のしかた

原　因	直し方
誤って右IHヒーターの 弱く と右IHヒーターの 切タイマー を同時に約３秒長押しした場合、店頭展示デモになります。 ［右IHヒーター切タイマー表示部］ 	**店頭展示デモを解除します。** 右IHヒーターの 強く と右IHヒーターの 切タイマー を同時に約３秒長押しする。 （約3秒長押しした後、ピピピーと鳴って、表示部の文字が消えます。） また、電源プラグを抜くことでも解除できます。 ※店頭展示デモの状態は、電源を切っても記憶しています。

表示記号の意味を調べる（ブザーが同時に鳴るとき）

■「U」エラー記号は誤った使いかたをしたときに表示される場合があります。エラーが出ると加熱は止まります。故障ではありません。
表示内容を確認してから、ランプが点滅しているボタンを押して表示を消してください。

表　示	原　因	解決法
U1（空焼き検知）	なべなどを空焼きしたり、予熱しすぎていませんか。	予熱をするときは、火力を少し落として行ってください。本体が冷えてから使ってください。
U4（油温度上昇がおそい）	なべ底にそりや変形がある。 当社専用天ぷらなべを使っていない。	揚げ物は、そりや変形のない当社専用天ぷらなべを使ってください。
	揚げ物ボタンを使用して水（汁物）などを加熱していませんか。	揚げ物ボタンを使用して揚げ物以外の調理をしないでください。
	トッププレートが熱いときに揚げ物調理をはじめませんでしたか。	トッププレートが冷めてから揚げ物調理をはじめてください。
U5（油温度上昇がはやい）	油の量が200g未満で調理していませんか。	油の量は200g以上で調理してください。
	高温の油を加熱していませんか。	常温の油を使用してください。
	揚げ物ボタンを使用して炒め物や空焼きをしていませんか。	揚げ物ボタンを使用して揚げ物以外の調理をしないでください。
	なべの中に調理かすがたまっていませんか。	調理かすはこまめに取り除いて調理をしてください。

揚げ物ボタンを使用したときに、はたらきます

■以下の表示のときは故障の可能性があります。

表　示	原　因	解決法
E0 E1 E2 E3 E4 E5 E8 E9 EA EE	本体内部に異常が起きた、または安全装置がはたらいた可能性があります。	本体の電源と専用ブレーカーを切り、本体が冷えてから電源プラグと専用ブレーカーを入れ直してみてください。 • 記号が表示されない場合、見まもりセンサーランプが点灯した場合 ⇒正常です。そのままお使いください。 • 再び記号が表示される場合、見まもりセンサーランプが点滅している場合 ⇒使用を中止し、必ず専用ブレーカーを切ってお買上げの販売店にご連絡ください。
見まもりセンサーランプが点滅している。 	見まもりセンサーに異常が起きている可能性があります。	

お料理のページ(レシピ集)

●記載の火力や時間はめやすです。材料の量、なべの形状・材質により加熱状態が異なります。
様子をみて火力・時間を調節してください。
●カロリーは、「五訂増補　日本食品標準成分表」他に基づき算出した、めやすのカロリーです。

計量カップ・スプーンの質量表（単位：g）

	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)	カップ(200mL)		小さじ(5mL)	大さじ(15mL)	カップ(200mL)
水・酒・酢	5	15	200	ケチャップ	6	18	240
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	マヨネーズ	5	14	190
食　塩	5	15	210	こしょう	3	8	100
上白糖	3	9	110	からし粉	2	6	80
油・バター	4	13	180	牛　乳	6	17	210
薄力粉	3	8	100	生クリーム	5	15	200
強力粉	3	8	105	パン粉	1	4	45
ベーキングパウダー	3	10	135	粉チーズ	2	6	80
片栗粉	3	9	110	ジャム	7	22	270

煮る

右IHヒーターの切タイマーを使うと便利➡使いかた 26ページ

肉じゃが

材料（4人分）1人分 約370kcal

牛肉(小間切れ)……………………… 200g
じゃがいも(乱切りにする) ……… 中5個
にんじん(乱切りにする) …………… 1本
玉ねぎ(くし形に切る) ……………… 中1個
しらたき
(下ゆでして1、2カ所切る) ……… 小1束
いんげん
(筋を取り半分に切ってゆでる) … 10本
サラダ油…………………………… 大さじ2
(A) 酒、しょうゆ、砂糖、みりん ……………… 各大さじ3
塩 ………………………………… 少々
水 ……………………………… カップ2

作りかた

❶なべにサラダ油を入れて、火力「4」で玉ねぎ、牛肉、にんじん、じゃがいも、しらたきの順に炒める。
❷❶に水カップ2を加えて、火力「6」で一煮立ちしたら肉のアクをすくい取る。(A)を加えて、火力「4」に落とし、ふたをして約30分煮込む。(途中ときどきかきまぜる。)いんげんをちらす。

煮る

右IHヒーターの切タイマーを使うと便利➡使いかた 26ページ

ポークカレー

材料（4人分）1人分 約470kcal

カレールー(市販品) ……………… 150g
豚肉(小間切れ)…………………… 200g
にんにく(みじん切りにする) ……… 1片
玉ねぎ(くし形に切る) …………… 中1個
にんじん(乱切りにする) ………… 1本
じゃがいも(一口大に切る) ……… 中2個
水 ………………………………… カップ4
塩 ………………………………… 少々
りんごジャム …………………… 適宜
ケチャップ、サラダ油 ……………… 各大さじ2

作りかた

❶なべにサラダ油を入れて、火力「4」でにんにく、玉ねぎ、豚肉、にんじん、じゃがいもの順に炒めたら、水カップ4を加えて火力「6」で一煮立ちさせ、火力「4」で煮込む。
❷にんじん、じゃがいもがやわらかく煮えたらカレールー、りんごジャム、ケチャップを加えてよくとかし、火力「3」で約10分煮込む。(途中ときどきかきまぜる。)最後、塩で味を調える。

蒸す

右IHヒーターの切タイマーを使うと便利➡使いかた 26ページ

茶わん蒸し

材料（4人分）1人分 約120kcal

鶏ささみ肉…………………… 1枚
しいたけ(うす切りにする) …… 2枚
芝えび(殻をむき、背わたを取る) 4尾
だし汁 ……………… カップ1
しょうゆ、酒 (下煮用) …… 各大さじ1
ぎんなん……………………… 12粒
かまぼこ …………………… 4枚
三つ葉(3cmに切る) ………… 4本
ゆず皮(千切り) ……………… 適宜
卵汁
卵 ……………………………… 3個
だし汁………………………… カップ2
酒 …………………………… 大さじ1
塩 …………………………… 少々
水(蒸し器用) ………………… カップ3

作りかた

〔下ごしらえをする〕
•鶏ささみ肉は小さく食べやすい大きさに切る。
•なべに、下煮用のだし汁、しょうゆ、酒を入れて煮立ったら、鶏ささみ肉、芝えび、しいたけをさっと下煮しておく。(＊)

〔卵汁を作る〕
❶だし汁と(＊)の煮汁を合わせてこし、なべに入れて煮立たせ、酒、塩を加える。これを2.5カップ分用意する。(40℃くらいになるまであら熱をとっておく。)
❷ボールに卵を割りほぐし、❶のだし汁を少しずつ加えてまぜ、こす。

〔蒸す〕
❸器に鶏ささみ肉、しいたけ、えび、かまぼこ、ぎんなんを入れ、卵汁を器の8分目まで加えてふたをする。
❹蒸し器に水カップ3を入れ、器を並べて火力「6」で8〜10分蒸す。
❺蒸し上がったら、ゆず皮と三つ葉をちらし、器のふたをして蒸らす。

ゆでる

ほうれん草のからしあえ

材料（4人分） 1人分 約25kcal

ほうれん草（洗う）………… 2束（300g）

(A)
- からし …………………… 小さじ1
- だし汁 …………………… カップ1/2
- 塩 ……………………………… 少々

水 ……………………………… カップ2

作りかた

❶なべに水をカップ2入れて、火力「7」で沸騰させる。ほうれん草を手早くゆでて冷水にさらし、水気をきり、食べやすい大きさに切る。

❷ボールに(A)を合わせて味を調え、ほうれん草をあえる。

焼く

厚焼き卵

材料（4人分） 1人分約125kcal

卵 ……………………………… 5個

(A)
- だし汁 ……………………50mL
- しょうゆ …………… 小さじ1
- みりん、砂糖 ………… 各大さじ1
- 塩 ……………………… 少々

サラダ油……………………… 適量

作りかた

〔卵汁を作る〕

•ボールに卵を割りほぐし、(A)を加えてよく混ぜる。

〔焼く〕

❶IHヒーター用の卵焼き器にサラダ油を入れて、火力「4」で約1分温める。

❷おたま2杯の卵汁をそそぎ入れ、表面がとろりとしたら、奥側から手前に折り返す。

※卵の気泡をさいばしでつつきながら焼く。

❸卵焼き器のあいたところにサラダ油をしき、卵を奥側にずらして卵汁を入れ❷を3〜4回くり返す。

※最後は手前の卵焼き器の壁面を利用して形を整える。

ハンバーグ

材料（4人分） 1人分 約295kcal

(A)
- 合びき肉 …… 300g
- パン粉 …… カップ1
- 卵 ……………… 1個
- ナツメグ ……… 少々
- 塩 ………… 小さじ1
- こしょう ……… 少々

玉ねぎ（みじん切りにする）… 中1個

ソース

ケチャップ、ソース…… 各適量

〔つけ合わせ例〕

ミックスベジタブルのソテー、クレソン、サラダ油…… 適量

お好みのつけ合わせを用意しておく。

作りかた

〔たねを作る〕

❶フライパンにサラダ油を入れて、火力「6」で約30秒温めたら玉ねぎを炒め、あら熱をとっておく。

❷ボールに❶の玉ねぎと(A)を入れてよくねる。粘りが出るまでしっかりねったら、4等分にして空気を抜くようにたたきながら小判形にする。

〔焼く〕

❸フライパンにサラダ油を入れて、火力「4」で約1分温めたら❷を入れ、表面がほどよく色つくまで焼く。裏返して火力「2」に落とし、ふたをして7〜8分蒸し焼きにする。

炒める

野菜炒め

材料（4人分） 1人分 約145kcal

豚肉（小間切れ）……………………………… 100g

にんにく（スライスにする） ………………… 1片

にんじん（たんざく切りにする） …………… 1/3本

きくらげ ………………………………………… 5枚

玉ねぎ（うす切りにする） …………………… 1/2個

たけのこの水煮（たんざく切りにする） …… 50g

キャベツ（大きめのたんざく切りにする） ……… 100g

もやし ………………………………………… 1袋

ピーマン（たんざく切りにする） …………… 1個

ごま油、塩、こしょう ……………………… 各少々

サラダ油 ……………………………………… 適量

作りかた

〔下ごしらえをする〕

•きくらげはぬるま湯でもどし、食べやすい大きさに切る。

〔炒める〕

❶フライパンにサラダ油を入れて、火力「6」で約30秒温めたら、にんにく、にんじん、豚肉、きくらげ、玉ねぎ、たけのこ、キャベツ、もやし、ピーマンの順に加えて炒める。

❷塩、こしょうで味を調え、仕上げにごま油で風味つけする。

揚げる

※油800gで調理した場合のレシピです。

天ぷら

材料（4人分） 1人分 約320kcal（天つゆを除く）

車えび……………… 8尾

ほたて貝（半分にそぎ切りにする） …………… 2個

まいたけ（小房にほぐしたもの） …………… 4房

みょうが（半分に切る） …………… 2個

かぼちゃ（くし形に切ったもの） ……………… 4枚

三つ葉（2本束にして結ぶ） …………… 8本

揚げ油 …… 800g（約900mL）

〔天ぷら衣〕

薄力粉 ………… 130g

卵 ……………… 1個

水 ………………カップ1

塩 ………………… 少々

〔天つゆ〕

(A)
- だし汁 … カップ1.5
- しょうゆ ……50mL
- みりん …… 大さじ1
- 砂糖 ……… 小さじ1

大根おろし、しょうが …… 各適宜

作りかた

〔天つゆを作る〕

•(A)を合わせて一煮立ちさせる。

〔天ぷらの下ごしらえをする〕

•車えびは皮をむき、背わたを取り除いて、反らないように腹側に数カ所浅い切り目を入れる。

〔衣を作る〕

•ボールに卵、水、塩を入れてよくまぜ、薄力粉を加えてさっくりとまぜる。

〔揚げる〕

❶材料に軽く塩をして薄力粉をつける。

❷当社専用天ぷらなべに油を入れて［揚げ物］ボタンを押して温度を設定する。
（揚げ物温度のめやす 19ページ）

❸設定温度になったら、野菜・ほたて貝・えびの順に衣をつけて揚げる。

グリル自動メニュー

さんまの塩焼き

材料（4人分）1人分約260kcal

さんま……………………………… 4尾
塩 ……………………………… 少々
大根おろし
かぼす ……………………… 各適宜

作りかた

❶さんまはきれいに洗って水気をとり、塩をふる。
❷グリルあみにアルミホイルをセットする。
（アルミホイルのセットのしかた 21ページ「準備」）
❸グリルあみに、さんまの頭を奥、尾を手前にして並べ、「姿焼き」ボタンを押して焼く。

ぶりのつけ焼き

材料（4人分）1人分 約230kcal

ぶり切り身(75g)…… 4切

(A)
しょうゆ …… 大さじ4
酒 ………… 大さじ1
みりん …… 大さじ3
砂糖 ……… 大さじ2
しょうが(うす切りにする) ……………… 3〜4枚

〔筆しょうがの甘酢漬け〕
筆しょうが …………… 4本
酢 ……………… 大さじ3
砂糖 …………… 小さじ2
塩 ……………………… 少々

作りかた

〔筆しょうがの甘酢漬けを作る〕
❶筆しょうがは根の部分の形を整えて、くきの部分を8cm程度に切る。
❷ボールに酢、砂糖、塩を入れて甘酢を作る。
❸なべに水カップ2を入れて沸かし、筆しょうがをさっとゆでて、❷の甘酢に約30分漬けておく。

〔ぶりのつけ焼きを作る〕
❶ぶりの切身は厚みのあるものを用意する。
❷ボールに(A)を合わせて、ぶりを30分間つけておく。
❸グリルあみにアルミホイルをセットする。
（アルミホイルのセットのしかた 21ページ「準備」）
❹グリルあみにぶりを並べ、「切身・ひもの」ボタンを押して焼く。

グリル手動焼き

切タイマーを使うと便利➡使いかた 27ページ

焼きなす

材料（4人分）1人分 約25kcal

なす………………………… 4本
かつおぶし…………………… 適量
しょうがじょうゆ ………… 適量

作りかた

❶なすのガク(ひらひらした部分)を取る。
❷なすの皮にたてに4本の切れ目を入れる。
❸グリルあみに❷をヘタを手前にして並べ、「手動焼き」ボタンを押して、火力「強め」で約15分焼く。
❹なすの皮をむいて、しょうがじょうゆ、かつおぶしを添える。

チキンの香草焼き

材料（4人分）1人分 約255kcal

鶏もも肉……………………………… 2枚
にんにく(おろしておく) …………… 2片
塩 ……………………………… 適量
こしょう ……………………………… 適量
香草(ローズマリー) ……………… 適量
サラダ油……………………………… 適量

作りかた

❶鶏もも肉を半分に切り、肉を開いて厚みを均一にする。塩、こしょう、おろしにんにくをまぶして1時間おく。
❷グリルあみにサラダ油をぬり❶を並べ、ローズマリーをのせる。
❸「手動焼き」ボタンを押して、「強め」で約15分焼く。
焼き足りないときは、様子をみながら追加して焼いてください。

市販のピザ

市販の冷凍・冷蔵ピザはグリルあみにアルミホイルを敷いて、その上で焼いてください。
調理時間のめやす　※様子をみながら火力や時間を調節してください。
〔冷凍〕2枚(直径14cm)「手動焼き」ボタンを押して、「標準」で8〜9分
〔冷蔵〕1枚(直径26cm)「手動焼き」ボタンを押して、「強め」で7〜8分

天ぷらやフライのあたため直し

天ぷらやコロッケなど揚げ物のあたため直しは、「手動焼き」を使うと表面がカリッと仕上がります。
焼き時間のめやす　「手動焼き」ボタンを押して、「標準」で、3〜8分加熱する
- こげやすいので様子をみながら焼いてください。
- あたため具合は、食品の量、大きさなどで変わります。※様子をみながら時間を加減してください。
- 冷蔵保存していた食品は、時間を少し長めにする。
- 続けてあたためる場合は、時間を少し短めにする。

保証とアフターサービス

■保証書(別添付)

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間

お買上げ日から１年間です

ただし、グリルあみ・パッキンは消耗品ですので、保証期間でも有料とさせていただきます。

■オール電化延長保証制度

- 有料にて保証期間を延長する制度もございます。(ご加入期間は製品の購入日から3ヶ月以内とさせていただきます。)資料のご請求や詳細は、フリーダイヤル0120-867-789三菱電機延長保証申込受付センターへお問い合わせください。
(受付時間:平日午前9時〜午後5時30分、年末年始および所定の休業日を除く)

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このIHクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打切り後8年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」(右一覧表)にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- 「困ったときは(Q&A)」34〜39ページにしたがってお調べください。
- なお、不具合があるときは、必ず専用回路のブレーカーを「切」にしてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。
点検・診断のみでも有料となることがあります。

●修理料金は

技術料+部品代(+出張料金)などで構成されています。

●修理部品は

- 部品共用化のため、色などを変更する場合があります。

■廃棄処分について

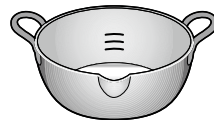
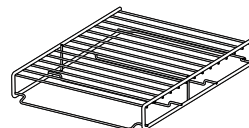
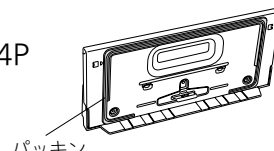
廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　三菱IHクッキングヒーター
2. 形　　名　CS-G20AKS
3. お買上げ日　　年　月　日
4. 故障の状況　(できるだけ具体的に)
5. ご 住 所　(付近の目印なども)
6. お名前・電話番号・訪問希望日

追加購入するとき

追加購入はお買上げの販売店にお問い合わせください。

●当社専用天ぷらなべ
品番：M26 640 340TN
品名：天ぷらなべ

●グリルあみ（消耗品）
品番：M26 711 349
品名：グリルあみ

●パッキン（消耗品）
品番：M26 694 054P
品名：パッキン

ご相談窓口・修理窓口のご案内（家電品）

取扱い・修理のご相談は、まず お買上げの販売店へ

●お買上げの販売店にご依頼できない場合(転居や贈答品など)は、**各窓口** へお問い合わせください。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
   ①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
   ②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

ご相談窓口　家電品の購入相談・取扱い方法　受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター

いつもサンキュー　365日
フリーコール **0120-139-365**（無料）

携帯電話・PHS・IP電話の場合	
三菱電機お客さま相談センター 〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3 FAX (03) 3413-4049（有料）	(03) 3414-9655（有料）

■ご相談対応　平　日　9：00〜19：00
土・日・祝・弊社休日　9：00〜17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

修理窓口　家電品の修理の問合せ・修理の依頼　受付時間365日24時間

●三菱電機修理受付センター

フリーダイヤル **0120-56-8634**（無料）

インターネット **www.melsc.co.jp**

携帯電話・PHS・IP電話の場合		
北海道・東北全域 関東甲信越（長野県飯田地区を除く） 静岡県・九州全域	東日本 修理受付センター FAX (03) 3424-1115（有料）	(03) 3424-1111（有料）
長野県（飯田地区） 東海（静岡県を除く） 北陸・関西・中国・四国全域	西日本 修理受付センター FAX (06) 6454-3900（有料）	(06) 6454-3901（有料）

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K09B-UD

仕　様

形名		CS-G20AKS
電源		単相200V(50-60Hz共用)
消費電力		5600W ※4800Wと切り換え式
	右IHヒーター	2000W
	左IHヒーター	2000W
	グリル(シーズヒーター)	上ヒーター800W　下ヒーター800W
本体大きさ		幅598×奥行554×高さ236(㎜)
グリル大きさ	庫内寸法	幅270×奥行360×高さ108(㎜)グリルあみから上ヒーターまでの高さ最大60(㎜)
	グリルあみ寸法	幅230×奥行275(㎜)
質量(重さ)		約18kg
電源コード		3.5㎟ 2芯 ＋ 1.25㎟ 1芯 キャブタイヤケーブル
電源プラグ		2極接地極付250V 30A

【総消費電力の切り換えについて】

本製品は、総消費電力を5600W(工場出荷時の設定)・4800Wの2段階に切り換えることができます。
アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。
※詳細は、お買上げの販売店へお問い合わせください。

愛情点検

長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を! 熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合により部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	●こげくさいにおいがする。 ●触れるとビリビリ電気を感じる。 ●トッププレートにひびが発生した。 ●その他の異常・故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295　埼玉県深谷市小前田1728ー1